LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS Y ESTÁNDARES

DEL

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR (PAE)

Versión transitoria

MAYO 2013

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.
PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 4953
www.mineducacion.gov.co - atencionalciudadano@mineducacion.gov.co

PRESENTACIÓN

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Justificación

1.2. Marco Jurídico y Normativo

1.2.1. De tipo social, derecho a la educación y a la alimentación
1.2.2. De enfoque diferencial
1.2.3. De las condiciones y la calidad de la alimentación
1.2.4. Del Ministerio de Educación Nacional

1.3. Principios

1.3.1. El interés superior
1.3.2. La exigibilidad
1.3.3. La Universalidad
1.3.4. La Equidad
1.3.5. La solidaridad
1.3.6. La integralidad
1.3.7. La corresponsabilidad
1.3.8. La participación
1.3.9. La complementariedad
1.3.10. La subsidiariedad

2. GENERALIDADES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

2.1. Actores del Programa

2.1.1. Niños, niñas y adolescentes
2.1.2. Familias y cuidadores de los niños, niñas y adolescentes
2.1.3. Comunidad
2.1.4. Instituciones Educativas
2.1.5. Operadores
2.1.6. Entes territoriales
2.1.7. Sector Privado, Organizaciones no gubernamentales (ONG)
2.1.8. Ministerio de Educación
2.1.9. Ministerio de la Salud y Protección Social
2.1.10. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar

2.1.11. La Nación
2.1.12. Contaduría General de la Nación

2.2. Fuentes de Financiación

2.2.1. Recursos del Presupuesto General de la Nación asignados anualmente por el MEN
2.2.2. Recursos provenientes del Sistema General de Participaciones (SGP)
2.2.3. Regalías y Recursos propios
2.2.4. Otras fuentes de Financiación del sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional e internacional y cajas de compensación

2.3. Control Social

2.3.1. Desde los procesos de veeduría y control social juvenil
2.3.2. Desde la comunidad y los entes territorial
2.3.2.1. Comité de seguimiento departamental
2.3.2.2. Comité de seguimiento municipal
2.3.2.3. Mesas Públicas

2.4. Desarrollo Social

2.4.1. Compras locales y fortalecimiento de la economía
2.4.2. Contratación con asociaciones de padres de familia

2.5. Enfoque Diferencial

2.5.1. Quienes pueden operar el programa
2.5.2. Concertación

3. ENFOQUE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

3.1. Definición

3.2. Objetivos

3.2.1. Objetivo General
3.2.2. Objetivos Específicos

3.3. Población Objetivo

3.4. Periodo de Atención

3.5. Criterios de priorización y focalización

3.5.1. Primera etapa: Selección de las instituciones educativas
3.5.2. Segunda etapa: Selección de beneficiarios en la institución educativa

4. COMPONENTE ALIMENTARIO

4.1. Tipos de complementos alimentarios

4.1.1. Según tiempo de consumo
4.1.2. Según tipo de preparación
4.1.3. De emergencia

4.2. Tiempos y horarios de consumo de los complementos alimentarios

4.3. Aporte nutricional

4.4. Minuta patrón

4.5. Ciclos de menú

4.6. Características de calidad de los alimentos

4.7. Bienestarina

4.8. Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio

4.8.1. Modalidad complemento alimentario preparado en el sitio

4.8.1.1. Infraestructura
4.8.1.2. Manejo higiénico sanitario
4.8.1.3. Equipo y menaje
4.8.1.4. Implementos de aseo

4.8.2. Modalidad complemento alimentario industrializado

4.8.2.1. Empaque
4.8.2.2. Infraestructura
4.8.2.3. Manejo higiénico sanitario
4.8.2.4. Equipo y dotación

5. ETAPAS DEL SERVICIO

5.1. Planeación del PAE

5.1.1. Convocatoria y reunión del consejo de política social municipal
5.1.1.1. Análisis de la información, resultado del diagnóstico situacional del municipio o distrito y diagnóstico de infraestructura, servicios públicos y dotación de las instituciones educativas
5.1.1.2. Definición de coberturas y selección de establecimientos educativos

5.1.2. Inscripción de beneficiarios y reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE.

5.2. Contratación del Programa de Alimentación Escolar

5.2.1. Identificación de las condiciones mínimas con las que deben contar los operadores del servicio
5.2.1.1. Experiencia y capacidad financiera
5.2.1.2. Valores agregados que aportan puntaje

5.2.2. Adhesión a los contratos PAE con operadores del ICBF

5.2.3. Recurso Humano
5.2.3.1. Necesidad del recurso humano
5.2.3.2. Personal manipulador de alimentos
5.2.3.3. Programa de salud ocupacional y seguridad industrial

5.2.4. Obligaciones mínimas que deben cumplir los operadores
5.2.4.1. Obligaciones técnicas del operador para la modalidad de ración preparada en sitio
5.2.4.2. Obligaciones técnicas del operador para la modalidad ración industrializada

5.2.5. Modalidades de contratación

5.3. Ejecución del Programa de Alimentación Escolar

5.3.1. Etapas de ejecución
5.3.1.1. Etapa de alistamiento
5.3.1.2. Etapa de operación

5.4. Sistemas de información

5.5. Esquema de Seguimiento Monitoreo y Control

5.5.1. Desde el equipo de seguimiento, monitoreo y control del MEN
5.5.2. Sistema de supervisión e interventoría
5.5.3. Desde las veedurías

6. GESTION AMBIENTAL

7. ANEXOS

7.1. Minutas Patrón para Desayuno, Complemento Alimentario Jornada de la Tarde y Almuerzo con adición de Bienestarina para las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada

7.2. Minutas patrón para Desayuno, Complemento Alimentario Jornada de la Tarde y Almuerzo sin adición de Bienestarina para las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada

7.3. Minutas patrón para refrigerios

7.4. Minutas patrón para las modalidades de emergencia

8. BIBLIOGRAFIA

PRESENTACIÓN

En la Ley 1450 de 2011, por la cual se expidió el Plan Nacional de Desarrollo, 2010-2014, se estableció que Programa de Alimentación Escolar (PAE) se traslade al Ministerio de Educación Nacional (MEN). En efecto, en el parágrafo 4° del artículo 136 de esta ley se establece lo siguiente:

> *"Con el fin de alcanzar las coberturas universales en el Programa de Alimentación Escolar –PAE-, el Gobierno Nacional trasladará del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN), la orientación, ejecución y articulación del programa, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales"*
>
> *Para el efecto, el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa."*

En cumplimiento de lo previsto en la ley, se elaboraron los presentes lineamientos, los cuales buscan mostrar de manera articulada, los aspectos primordiales del PAE.

Los lineamientos definen orientaciones para la prestación de un servicio de calidad, en el marco del Servicio Público de Bienestar Familiar definido en el Decreto No. 2388 de 1979, y las Leyes 1098 de 2006, 1176 de 2007 y 715 de 2001, y ofrece elementos técnicos para la ejecución de acciones alrededor de la alimentación escolar en Colombia. En su elaboración se consideró, además, que el PAE es una estrategia de política social territorial, en la cual las organizaciones no gubernamentales y la sociedad civil tienen también una responsabilidad, en particular en relación con la aplicación de la garantía de los derechos de la niñez.

El PAE es, pues, un programa de asistencia social alimentaria en el que deben concurrir recursos de la Nación, los departamentos y los municipios, así como iniciativas y oportunidades de cogestión de los sectores social, de salud y educación a nivel local, así de las comunidades en el ejercicio del control social.

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Justificación

De acuerdo con análisis realizados por el Ministerio de Educación Nacional (MEN), entre los años 2002 y 2012, la tasa de deserción intra – anual en Colombia pasó del 8% a 4,53%. No obstante esta mejora, la deserción fue mayor en las zonas rurales de algunos departamentos y para algunos grupos poblacionales, particularmente los más vulnerables. Por ejemplo en 2009 la tasa de deserción de Bogotá fue de 2,19%, mientras que en algunos departamentos la cifra superó el 10% (Guainía, Putumayo, Vichada, Amazonas, Guaviare y Casanare)

De otra parte, de acuerdo a los resultados de la Encuesta de Deserción Nacional aplicada por el MEN, cerca del 14,2% de los estudiantes de establecimientos oficiales que alguna vez abandonaron las aulas, lo hicieron por la falta de ayuda en alimentación escolar. No obstante, la incidencia de esta ausencia de ayuda en la deserción escolar varía entre departamentos; por ejemplo, mientras en Chocó el 80% de los estudiantes que alguna vez se desvinculó señalan esta variable, en Bogotá ese porcentaje llega al 4%.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010 – ENSIN, los índices de desnutrición que existen actualmente en la población escolar son los siguientes:

- 9 % Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 10.7 % entre 10 a 17 años, presenta retraso en talla o desnutrición crónica.
- 2.6% Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 1.3% entre 10 a 17 años, presenta delgadez.
- 18.9% Niños y Niñas entre 5 y 9 años y 16.7% entre 10 a 17 años, presenta sobrepeso y obesidad.
- 8% Niños y Niñas entre 5 y 12 años y 10.6% entre 13 a 17 años, presenta anemia.

Si bien el aprendizaje escolar es un proceso complejo en el que inciden múltiples factores, la alimentación escolar es una estrategia que ha demostrado ser efectiva para promover la incorporación y permanencia de los estudiantes y de la comunidad en general en la vida de la escuela, en los programas de salud y nutrición, y para promover el cambio social, consolidar los derechos humanos y la

democracia[1]. Sin embargo, estas condiciones solo se logran cuando los establecimientos educativos son vistos como centros donde interactúan los diferentes sectores de intervención social, y cuando el programa de alimentación escolar es objeto de un cuidadoso diseño y administración, para tener el máximo impacto sobre la educación y el desarrollo humano[2].

Además de los objetivos inmediatos (contribuir a mejorar las tasas de matrícula escolar, estabilizar las de asistencia, reducir el ausentismo y mejorar la capacidad de concentración y asimilación de información por parte de los niños), el PAE se debe implementar junto con otros programas para poder cumplir el objetivo más amplio: lograr una educación de calidad para todos. La alimentación y la educación son, entonces, variables multirelacionadas con otros índices, como el estado nutricional, la morbilidad e incluso con las tasas de mortalidad, fertilidad, crecimiento poblacional, pobreza, así como con el incremento de la esperanza de vida y el progreso económico[3].

La frecuencia de la malnutrición en función de la edad y contexto socioeconómico del niño, tiene grandes implicaciones para el desarrollo y la educación. Los niños y niñas menores de edad que tienen un historial de desnutrición han nacido por lo general en familias de bajos ingresos y niveles de instrucción mínimos, en comparación con las otras familias de su comunidad. Este contexto ambiental puede acentuar los efectos nocivos de las carencias nutricionales y viceversa[4].

Por el contrario, una adecuada nutrición y una buena salud en los primeros años de vida, facilita tanto el desarrollo físico como el de habilidades y competencias necesarias para el aprendizaje escolar[5].

El rendimiento escolar, la repetición de cursos y el abandono de los estudios, tienen relación directa con el retraso en el crecimiento. Los niños y niñas bien nutridos se inscriben en mayor número en las escuelas, concurren regularmente, muestran un mayor grado de atención en clase, son mejores estudiantes, no repiten cursos ni abandonan el colegio, responden con eficiencia a las inversiones en educación y tienen una mayor probabilidad de contribuir efectivamente al desarrollo económico y social[6]. En efecto, la nutrición y la educación interactúan de manera estrecha: un mayor nivel de educación aumenta las oportunidades de

[1] Ibíd. P. 35 y Levinger, Beryl. “La alimentación escolar: El mito y lo hacedero”. Revista Perspectivas, Volumen 14, No. 4, 1984. 387.
[2] Ibíd., p. 38.
[3] PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación, op. cit. P. 36.
[4] Behme Mtm Dupre J. “All bran vs. corn flakes: plasma glucose and insuline responses in young females”. Am J Clin Nutr 1989; 50 1.240-1243.
[5] Instituto para la investigación educativa y el desarrollo pedagógico. “Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá”, p. 80.
[6] OPS, op. cit., p. 46. y Pollit, op. cit., p. 466.

lograr mejores condiciones de vida, lo que a su vez puede beneficiar la salud y la nutrición.

De otra parte, es de suma importancia la oportunidad de la ingesta para combatir el hambre de corto plazo, la cual afecta al ser humano aproximadamente cada tres horas, cuando decaen los niveles de glicemia. Antes de presentarse la desnutrición aparece el hambre de corto plazo, que se manifiesta en la distracción y poca atención a los estímulos ambientales, la pasividad y la inactividad. Hay estudios que indican que la alimentación escolar puede mejorar la función cognitiva de los niños y niñas al compensar los efectos del hambre de corto plazo, siendo al parecer más efectiva en aquellos que ya están desnutridos.

En diversos países donde se desarrollan programas de alimentación escolar - se ha comprobado que estos, además de incentivar a los padres a enviar a sus hijos a la escuela y contribuir a que éstos mejoren su rendimiento, ayudan a combatir las condiciones de pobreza y a mejorar las condiciones nutricionales de las actuales generaciones[7].

La "Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud", divulgada en la 57ª Asamblea Mundial de la Salud, invita a los gobiernos a que adopten políticas que favorezcan una alimentación saludable en las escuelas y limiten la disponibilidad de productos con alto contenido de sal, azúcar y grasas.

En la Declaración de la Asamblea de las Naciones Unidas de septiembre de 2000, conocida como la Cumbre del Milenio, los países del mundo se comprometieron con el logro de 8 objetivos y metas, entre las cuales se encuentra la de reducir a la mitad el porcentaje de personas que padecen de hambre y pobreza en el mundo y la de lograr en el 2015, que todos los niños y niñas puedan terminar el ciclo completo de educación primaria. Colombia, mediante el documento CONPES 140 de 2011, definió metas nacionales para contribuir al logro de los objetivos del milenio como la de alcanzar, en el 2015, la cobertura del 100% de la educación básica (preescolar, básica primaria, básica secundaria) y del 93% de la educación media (línea de base 1992: 76.08 y 59.11%, respectivamente); y la de reducir a 7.5%, las personas con consumo por debajo de la energía alimentaria mínima (línea de base 1990 en 17%)[8] . Para atender este último reto, el ICBF y el Ministerio de Protección Social promovieron el CONPES 113 de 2008, en el cual se formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, como eje fundamental para el desarrollo social y económico del país. También se, ha buscado fortalecer el programa destinando recursos por medio del Sistema

[7] World Food Program, Unesco, World Health Organization. Rome. "School Feeding Handbook". Rome 1999.
[8] DNP. Documento del Consejo de Política Económica y Social, CONPES Social No. 091 del 2005, Metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos de Desarrollo del milenio 2015. Versión aprobada. Bogotá, 2005.

General de Participaciones, orientando su focalización y ejecución, en las Leyes 715 de 2001 y 1176 de 2007.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, que está dirigida a toda la población colombiana requiere especialmente de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Por ello, los grupos de las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los beneficiarios prioritarios de las acciones de esta política.

Los objetivos de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN) que tienen impacto directo con el PAE, son los de articulación, desde la concertación y cooperación armónica; la ejecución de programas, proyectos y acciones inter e intersectoriales, para lograr un mayor impacto, optimización de los recursos y racionalización de acciones para la efectiva gestión de las políticas públicas; la prestación del servicio público del bienestar familiar dirigidos a la población, en especial la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente; la creación de condiciones para un mejor desarrollo educativo de los niños, niñas y adolescentes, contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo (objetivo sustancial del PAE).

Con el fin de lograr estos objetivos es indispensable realizar alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Una de las metas es lograr que en 2015, los establecimientos educativos oficiales que atiendan mayoritariamente a la población en situación de pobreza, pobreza extrema y pertenecientes al SISBEN, aumenten de manera significativa la cobertura de los programas de alimentación escolar.

Adicionalmente, dentro de la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, el PAE es una estrategia de seguridad alimentaria para la población escolar, de amplia cobertura en el país, y que contribuye a mitigar el hambre y a promover la capacidad de aprendizaje.

El PAE, también, debe fomentar hábitos de alimentación saludable y estilos de vida saludable, así como promueve la prevención de enfermedades infecciosas, la desnutrición y las enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes tipo 2, las enfermedades cardiovasculares y el cáncer , acorde a lo establecido en la ley

contra la Obesidad y la normatividad referente a la actividad física, promoviendo ambientes saludables, saneando el agua, utilizando alimentos confiables y creando espacios seguros y libres de contaminación, para que los niños, que son el futuro de la vida, crezcan fuertes y se conviertan en adultos saludable.

1.2. Marco Jurídico y normativo

A continuación se presenta el marco jurídico, normativo y de política vigente, que enmarca la ejecución del Programa de Alimentación Escolar –PAE.

1.2.1. De tipo social, de derecho a la educación y a la alimentación

Tabla 1. Marco jurídico y normativo de tipo social, de derecho a la educación y a la alimentación.

Norma	Descripción
La Declaración Universal de Derechos Humanos en 1948	Elevó la alimentación a la categoría de derecho humano fundamental al establecer que "*Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud y el bienestar, y en especial la alimentación (…)*" (artículo 25). A partir de ésta declaración, los países, entre ellos Colombia, y los organismos nacionales e internacionales, han incluido la alimentación en sus legislaciones como un pilar fundamental para la educación y desarrollo de las naciones, entre ellos Colombia.
Convención de los Derechos del Niño:	El artículo 19 de la Convención sobre los Derechos del Niño de 1989, impone la obligación a los Estados Partes de adoptar las medidas legislativas, administrativas, sociales y educativas para proteger a los niños, niñas y adolescentes de toda forma de violencia y abuso.
Ley 12 de 1991	Por medio de la cual se aprueba la Convención sobre los Derechos del Niño, adoptada por la Asamblea General de las Naciones Unidas el 20 de noviembre de 1989.
Ley 80 de 1993	Dispone las reglas y principios que rigen los contratos de las entidades estatales.

Norma	Descripción
Ley 115 de 1994	Por la cual se expide la Ley General de Educación". En el artículo 14 establece que "*en todos los establecimientos oficiales o privados que ofrezcan educación formal es obligatoria en los niveles de la educación preescolar, básica y media cumplir con: (…) b) el aprovechamiento del tiempo libre, el fomento de las diversas culturas, la práctica de la educación física, la recreación y el deporte formativo (…)"*
Ley 375 de 1997	Por la cual se crea la ley de la juventud y se dictan otras disposiciones" Establece el marco institucional para orientar las políticas, los planes y los programas por parte del Estado y la sociedad civil para la juventud
Decreto 1137 de 1999	Por el cual se organiza el Sistema Administrativo de Bienestar Familiar y se reestructura el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y se dictan otras disposiciones". Ratifica que el bienestar familiar es un servicio público a cargo del Estado que se presta por medio del Sistema Nacional de Bienestar Familiar.
Ley 715 de 2001	Establece que *"(…) el Sistema General de Participaciones está constituido por los recursos que la Nación transfiere por mandato de los artículos 356 y 357 de la Constitución Política a las entidades territoriales, para la financiación de los servicios cuya competencia se le asigna en la presente ley"*. Establece también que *"Corresponde a los distritos y municipios garantizar el servicio de restaurante para los estudiantes de su jurisdicción, programas de alimentación escolar, …*[9]*, sin detrimento de los que destina el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar a este tipo de programas u otras agencias públicas o privadas. (…) Estos recursos se distribuirán conforme a la fórmula para la distribución de recursos de la participación de propósito general".* (Numeral 17 del Art. 76).
Directiva Ministerial No.13 de abril de 2002	Expedida por el MEN y el ICBF. Orientaciones sobre el uso de los recursos de alimentación escolar del Sistema General de Participaciones.

[9] Ley 715 de 2001, en el parágrafo 2 del art. 2º.establece que de los recursos que conforman el SGP, previamente se descontará cada año un monto equivalente al 4% de tales recursos y, el 0,5% de éstos, los distritos y municipios los destinarán a los programas de alimentación escolar establecidos en el artículo 76,17 de la misma Ley

Norma	Descripción
Ley 934 del 2004	Oficializa la Política de Desarrollo Nacional de la Educación Física.
CONPES 91 de 2005	Define las metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos del Desarrollo del Milenio 2015, y los compromisos del país frente a la cumbre mundial de Alimentación 2005.
Ley 1098 de 2006 "Código de Infancia y Adolescencia"	Establece como obligación del estado el diseño y aplicación de estrategias para la prevención y el control de la deserción escolar y para evitar la expulsión de los niños, niñas y adolescentes del sistema educativo. (Numeral 23 del Artículo 41) Señala que *"El Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, como ente coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, mantendrá todas las funciones que hoy tiene (Ley 75/68 y Ley 7/79) y definirá los lineamientos técnicos que las entidades deben cumplir para garantizar los derechos de los niños, las niñas y las adolescentes, y para asegurar su restablecimiento. Así mismo coadyuvará a los entes nacionales, departamentales, distritales y municipales en la ejecución de sus políticas públicas, sin perjuicio de las competencias y funciones constitucionales y legales propias de cada una de ellas."* (Parágrafo del Artículo 11). Establece igualmente que *"Los niños, las niñas y los adolescentes tienen derecho a los alimentos y demás medios para su desarrollo físico, psicológico (…)"* (Artículo 24). Dentro de las obligaciones especiales del sistema de seguridad social en salud establece el de *"(…) 1. Diseñar y desarrollar programas de prevención en salud, en especial de vacunación, complementación alimentaria, suplementación nutricional, vigilancia del estado nutricional y mejoramiento de hábitos alimentarios"* (Numeral 1 del Art.46). Establece que *"El Departamento Nacional de Planeación, el Ministerio de Protección Social y el Ministerio de Educación, con la asesoría técnica del*

Norma	Descripción
	ICBF, deberá diseñar los lineamientos técnicos mínimos que deberán contener los planes de desarrollo, en materia de infancia y adolescencia teniendo en cuenta el ciclo de vida, el enfoque de garantía y restablecimiento de derechos." (Artículo 204) Conforme con los artículos 201 a 206, el ICBF, en cumplimiento de sus competencias de ley, como rector y coordinador del Sistema Nacional de Bienestar Familiar, tiene a su cargo la articulación de las entidades responsables de la garantía de los derechos, su prevención y protección, mediante la aplicación de las políticas públicas de infancia y adolescencia, por medio de los programas y el cumplimiento de sus objetivos. La ley ordena que a nivel territorial se cuente con una política pública diferencial y prioritaria de infancia y adolescencia que propicie la articulación entre los Consejos Municipales, Asambleas y Congreso Nacional, para garantizar la definición y asignación de los recursos para la ejecución de la política pública propuesta. De acuerdo con el artículo 204, que son responsables del diseño, la ejecución y la evaluación de las políticas públicas de infancia y adolescencia en los ámbitos nacional, departamental, distrital y municipal, el Presidente de la República, los gobernadores y los alcaldes.
Decreto 3039 de 2007	Adoptó el Plan Nacional de Salud Pública 2007-2010, que definió, como una de las prioridades nacionales en salud, mejorar la situación nutricional y estableció, como estrategia para ello, los planes territoriales de seguridad alimentaria y nutricional, asimismo, para que estos permitan dar cumplimiento a las metas de los planes de Desarrollo.
Ley 1176 de 2007	Desarrolla los artículos 356 y 357 de la Constitución Política, En el Capítulo I del título IV desarrolla la asignación especial para alimentación escolar**.** **En el** Artículo 16 establece que **e**l programa de alimentación escolar se financiará con recursos de

Norma	Descripción
	diferentes fuentes y que para el efecto, las entidades territoriales seguirán y aplicarán, en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio, que establezca el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para el desarrollo del programa. Adicionalmente, establece la necesidad de que se consideren los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo. Establece además que el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar debe articular las acciones que desarrollen los diferentes agentes para la ejecución de este programa: **Determina además que c**on el fin de alcanzar las coberturas universales básicas en el programa de alimentación escolar, en los términos del artículo 19 de la presente ley las entidades territoriales, se deberá garantizar la continuidad de la cobertura alcanzada en la vigencia fiscal de 2007 financiada con recursos propios, recursos de libre inversión y de libre destinación de la participación de propósito general y recursos de calidad educativa de la participación de educación del Sistema General de Participaciones. Determina que el Gobierno Nacional reglamentará a partir de la vigencia fiscal del año 2009, la distribución de los recursos del Presupuesto General de la Nación destinados a los programas de alimentación escolar, priorizando para la ampliación de la cobertura el logro de coberturas universales en los municipios con mayor índice de pobreza, medida con el índice de Necesidades Básicas Insatisfechas o el indicador que lo sustituya determinado por el DANE. Dispone que ICBF implementará a partir del año de 2009 un sistema de seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a alimentación escolar en los

Norma	Descripción
	establecimientos educativos oficiales en el país, que contemple las diferentes fuentes, con el fin de monitorear las coberturas alcanzadas y la eficiencia en el uso de los recursos de programa, y que los entes territoriales y demás agentes deben reportar la información que para el efecto se defina en los plazos y formatos que establezcan según reglamentación que expida el Gobierno Nacional. En el Artículo 17 determina que los recursos para alimentación escolar serán distribuidos entre los distritos y municipios, con base en los siguientes criterios: 1. El 95% por equidad, definida como el peso relativo que se asigna a cada entidad territorial de acuerdo con la matrícula de la vigencia anterior para la cual se realiza la distribución, certificada por el Ministerio de Educación Nacional, expandida por la dispersión poblacional y ponderada por el Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas, o el indicador que lo sustituya determinado por el DANE. 2. El 5% por eficiencia, entendida como el incentivo a cada entidad territorial que reduzca la deserción escolar de un año a otro. Para el efecto el Ministerio de Educación Nacional adoptará los mecanismos para obtener y certificar la información correspondiente. **En el artículo 18,** define que los recursos de la asignación especial del Sistema General de Participaciones para alimentación escolar serán destinados a financiar las siguientes actividades, de acuerdo con los lineamientos técnico-administrativos establecidos por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar: a) Compra de alimentos; b)Contratación de personal para la preparación de alimentos; c) Transporte de alimentos; d) Menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación;

Norma	Descripción
	e) Aseo y combustible para la preparación de los alimentos; f) Contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar. Determina que cuando la prestación del servicio de alimentación escolar sea realizada directamente por las entidades territoriales beneficiarias, como mínimo el 80% de los recursos de la asignación especial para Alimentación Escolar del SGP serán destinados a la compra de alimentos. Los recursos restantes se pueden utilizar para los demás conceptos descritos en los literales b), c), d) y e) del presente artículo. En el artículo 19 determina que la focalización es responsabilidad de distritos y municipios, y se llevará a cabo por las respectivas autoridades territoriales quienes, de acuerdo con las recomendaciones del Consejo Distrital y/o Municipal de Política Social, seleccionarán los establecimientos educativos oficiales, dando prelación a aquellos que atiendan población desplazada, comunidades rurales e indígenas y a los establecimientos educativos con la mayor proporción de la población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN. Establece que en cada establecimiento educativo seleccionado se cubrirá progresivamente el 100% de los alumnos matriculados por grado, conforme a la disponibilidad de recursos, iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria. Una vez asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se podrá continuar el programa con escolares del grado sexto en adelante, dando prioridad a los grados educativos inferiores. Para efectuar la selección de la población beneficiaria se tomará la información del SISBEN validada por el Departamento Nacional de Planeación y la matrícula. Los departamentos suministrarán, antes del 30 de octubre del año anterior en que se realizará la programación y ejecución de los recursos del programa

Norma	Descripción
	de alimentación escolar, la información sobre matrícula a los municipios no certificados en educación. Determina que a ampliación de cupos en el programa de alimentación escolar que las entidades territoriales realicen con recursos diferentes a la asignación especial para alimentación escolar del Sistema General de Participaciones y los asignados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, se debe mantener de forma permanente. En ningún caso podrá haber ampliación de coberturas mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación.
Decreto 028 de 2008	Define la estrategia de monitoreo, seguimiento y control integral del gasto realizado con recursos del Sistema General de Participaciones, precisando que *"(…) las actividades de monitoreo seguimiento y control integral estarán orientadas a verificar el presupuesto y ejecución adecuada de los recursos del SGP, así como el cumplimiento de las metas de continuidad, cobertura y calidad que se fijen con cargo a estos recursos en el plan de desarrollo respectivo"* (Parágrafo 2º, Artículo 3º.) y crea la Unidad Administrativa Especial de Monitoreo, Seguimiento y Control, adscrita al Departamento Nacional de Planeación, para desarrollar tales actividades (artículo 5º.). Este Decreto fue reglamentado parcialmente por los Decretos 2911 de 11 de agosto de 2008, 168 de 22 de enero de 2009, 2613 de 2009, 3979 de 2009, 513 de 2010 y 2945 de 2010. No obstante, el Decreto 791 de 2009 suprime la Unidad y reasigna sus funciones al Ministerio de Hacienda y Crédito Público.
CONPES 113 de 2008	Formula la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional –PSAN- y refuerza los compromisos asumidos por el país para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio. Menciona que con los programas de complementación alimentaria, orientados a la atención de grupos vulnerables, se logró una mejora en la situación de desnutrición infantil global aguda y crónica en el periodo 1996-2002, y también los

Norma	Descripción
	avances logrados en normatividad sobre control y vigilancia de los alimentos. La Política de PSAN está dirigida a toda la población colombiana y requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de los desplazados por la violencia, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta política. Uno de sus objetivos es la articulación de los diferentes programas, proyectos y acciones inter e intrasectoriales, para lograr un mayor impacto de la política en la población, en especial sobre la más vulnerable, garantizando el acceso a alimentos de calidad y en cantidad suficiente. Otro objetivo relacionado con la alimentación escolar es el de crear condiciones para un mejor desarrollo educativo contribuyendo al rendimiento escolar de los estudiantes, a su asistencia regular a la escuela y permanencia en el sistema educativo. Para que se logren estos objetivos, son necesarias las alianzas en los niveles local, regional, nacional e internacional, que contribuyan al fortalecimiento de proyectos en educación, salud y fortalecimiento de la asistencia alimentaria para grupos vulnerables utilizando diversos mecanismos. Una de sus metas es lograr que en los establecimientos educativos oficiales que atiendan mayoritariamente a la población pobre y vulnerable, según lo defina el SISBEN, se alcance la cobertura universal con programas de alimentación escolar en 2015.
Ley 1283 de 2009	En artículos 1 y 2 modificó y adicionó el artículo 14 a la Ley 756 de 2002 y el artículo 15 de la ley 141 de 1994. Estableció la destinación que los recursos de regalías y compensaciones monetarias que son distribuidos a los municipios productores y a los municipios portuarios, así:

Norma	Descripción
	El noventa por ciento (90%) a inversión en proyectos de desarrollo Municipal y Distrital, contenidos en el Plan de desarrollo, con prioridad para aquellos dirigidos a la construcción, mantenimiento y mejoramiento de la red terciaria a cargo de las entidades territoriales, proyectos productivos, saneamiento ambiental y para los destinados en inversiones en los servicios de salud, educación básica, media y superior pública, electricidad, agua potable, alcantarillado y demás servicios públicos básicos esenciales, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 129 del Código de Minas (Ley 685 de 2001). De este porcentaje, las entidades beneficiarias deben destinar como mínimo el uno por ciento (1%) de estos recursos a proyectos de inversión en nutrición y seguridad alimentaria para lo cual suscribirán convenios interadministrativos con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF(…). (Artículo 1) En el artículo 2 señala que los recursos de regalías y compensaciones monetarias distribuidos a los departamentos productores, tendrán como destinación *noventa por ciento (90%), a inversión en Proyectos prioritarios que estén contemplados en el Plan General de Desarrollo del Departamento o en los planes de desarrollo de sus municipios, y de estos, no menos del cincuenta por ciento (50%) para los Proyectos prioritarios que estén contemplados en los Planes de Desarrollo de los municipios del mismo departamento, que no reciban regalías directas, de los cuales no podrán destinarse más del quince por ciento (15%) a un mismo municipio. En cualquier caso, tendrán prioridad aquellos proyectos que beneficien a dos o más municipios. De este porcentaje, las entidades beneficiarias deben destinar como mínimo el uno por ciento (1%) de estos recursos a Proyectos de inversión en nutrición y seguridad alimentaria para lo cual suscribirán Convenios Interadministrativos con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF.*
Ley 1355 de 2009	Define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control,

Norma	Descripción
	atención y prevención.
CONPES 3622 de 2009	Declaró el programa de alimentación escolar de importancia estratégica para el Gobierno Nacional.
Plan Nacional para la Niñez y la Adolescencia 2009-2019	Establece que para lograr un ejercicio efectivo de los derechos, se deberá dar énfasis al desarrollo de políticas públicas locales y territoriales que posibiliten la garantía en los ámbitos de: *1)* De existencia: a) Todos vivos, b) ninguno sin familia, c) todos saludables, d) ninguno desnutrido o con hambre. *2)* De desarrollo: e) Todos con educación de calidad y no discriminante, f) todos jugando, g) todos capaces de manejar los afectos y las emociones. *3)* De ciudadanía: h) Todos registrados, i) todos participando en la vida de la comunidad. *4)* De protección: j) Ninguno maltratado o abusado, k) ninguno en una actividad perjudicial o violenta, l) los adolescentes acusados de violar la ley con debido proceso y sanciones educativas y proporcionales.
Directiva No. 12 de 2010	Expedida por el MEN y el ICBF, propone orientaciones para la coordinación interinstitucional del registro de beneficiarios y la ejecución del PAE en Colombia.
Ley 1450 de 2011 por la cual se expide el PLAN NACIONAL DE DESARROLLO 2010-2014	En el Artículo 137, Parágrafo 2°, establece que ”en concordancia con los artículos 201, 205 y 206 de la Ley 1098 de 2006, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar como rector del Sistema Nacional de Bienestar Familiar y Secretaría Técnica del Consejo Nacional de Política Social, coordinará y adelantará las gestiones necesarias para el desarrollo por parte de las entidades nacionales competentes, de las políticas, planes, programas y proyectos previstos en las bases del plan nacional de desarrollo en infancia y adolescencia y la movilización y apropiación de los recursos presupuestales por parte de estas. Para el efecto, en el marco del Consejo Nacional de Política Social del artículo 206 de la Ley 1098 de 2006, coordinará la preparación de un informe de seguimiento y evaluación al Congreso de la República, que contemple los avances en la materia por ciclos vitales Primera Infancia (Prenatal – 5 años), Niñez (6 -13 años) y Adolescencia (14 – 18 años).

Norma	Descripción
	En el Artículo 135, Parágrafo 4 determina que "con el fin de alcanzar las coberturas universales en el Programa de Alimentación Escolar –PAE–, el Gobierno Nacional trasladará del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) al Ministerio de Educación Nacional (MEN), la orientación, ejecución y articulación del programa, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales. Para el efecto, el MEN realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnicos-administrativos, de los estándares, y de las condiciones para la prestación del servicio para la ejecución del Programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa. El PAE se financiará con recursos de diferentes fuentes. El MEN cofinanciará sobre la base de los estándares mínimos definidos para su prestación, para lo cual podrá celebrar contratos de aporte en los términos del artículo 127 del Decreto 2388 de 1979 y promoverá esquemas de bolsa común con los recursos de las diferentes fuentes que concurran en el financiamiento del Programa. Las entidades territoriales podrán ampliar cupos y/o cualificar la complementación con recursos diferentes a las asignaciones del SGP. En ningún caso podrá haber ampliación de coberturas y/o cualificación del programa, mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación y/o cualificación.
CONPES 140 de 2011	Modifica al documento CONPES Social 91 del 14 de marzo de 2005 "*Metas y Estrategias de Colombia para el logro de los Objetivos de Desarrollo del Milenio-2015*", en lo concerniente a la inclusión de nuevos indicadores y al ajuste en las líneas de base, y metas de algunos de los indicadores inicialmente adoptados y cambios en fuentes de información.
Ley 1530 de 2012	En el Artículo 145 Establece que "Los programas y proyectos de alimentación escolar y régimen subsidiado que en virtud de las normas sobre regalías vigentes

Norma	Descripción
	antes de la expedición de la presente ley, sean financiados con recursos de regalías directas por las entidades territoriales a que se refiere el inciso segundo del artículo 361 de la Constitución Política, serán cofinanciados por la Nación en el monto necesario para alcanzar la media nacional, y los que sean financiados con recursos de regalías por las entidades territoriales que al entrar en vigencia de la presente ley tengan cobertura por encima del promedio nacional recibirán el monto necesario para mantener la media nacional más un cinco por ciento (5%) adicional, por un periodo de diez (10) años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley.”
Decreto 185 de 2013	Por el cual se regula la cofinanciación de la Nación en las coberturas de Alimentación Escolar de las entidades territoriales productoras que destinaron regalías para para dicho Programa, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 145 de la Ley 1530 de 2012.

1.2.2. De enfoque diferencial

Tabla 2. Marco jurídico y normativo de enfoque diferencial

Norma	Descripción
Constitución Política: Artículo 55 transitorio **Ley 70 de 1993** **Decreto 3779/08**	**Comunidades afrocolombianas, palenqueras y raizales**: “Las comunidades afro descendientes son el conjunto de familias de ascendencia afrocolombiana que poseen una cultura propia, comparten una historia y tienen sus propias tradiciones y costumbres dentro de la relación campo-poblado, que revelan y conservan conciencia de identidad que las distinguen de otros grupos étnicos”. (Art. 2, numeral 5. Ley 70 de 1993). Propiedad colectiva de las comunidades negras (Ley 70/93 arts. 3 a 18) Consejos comunitarios y organizaciones de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras (Decreto 3779/08)
CONPES 113 de 2008	Define la seguridad alimentaria y nutricional como la disponibilidad suficiente y estable de alimentos, así como el acceso y el consumo oportuno y permanente de los mismos en cantidad, calidad e inocuidad por

Norma	Descripción
	parte de todas las personas, bajo condiciones que permitan su adecuada utilización biológica, para llevar una vida saludable y activa.
Constitución Política: Artículos. 63, 286, 287, 329	Establece asuntos relacionados con la organización territorial (departamentos, distritos, municipios y territorios indígenas)
Decreto 2164 de 1995	Norma la dotación y titulación de tierras a las comunidades indígenas para la constitución, re-estructuración, ampliación y saneamiento de los resguardos Indígenas en el territorio nacional.
Constitución Política Nacional Arts. 7º, 8º, 70º	Reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación, dispone que es obligación del Estado y de las personas la protección de las riquezas culturales y naturales de la misma y establece que la diversidad cultural es fundamento de la nacionalidad, reconociendo la igualdad y dignidad de todas las personas que conviven en el país.
Decreto 1088 de 1993	Determina que los cabildos y/o autoridades tradicionales indígenas, en representación de sus respectivos territorios indígenas, podrán conformar asociaciones que tienen por objeto el desarrollo integral de las comunidades indígenas
Decreto 2500 de 2010	Reglamenta de manera transitoria la contratación de la administración de la atención educativa por parte de las entidades territoriales certificadas, con los cabildos, autoridades tradicionales indígenas, asociación de autoridades tradicionales indígenas y organizaciones indígenas en el marco del proceso de construcción e implementación del sistema educativo indígena propio SEIP

1.2.3. De las condiciones y calidad de la alimentación

Tabla 3. Marco jurídico y normativo de las condiciones y calidad de la alimentación

Norma	Descripción
Decreto 1944 de 1996	Reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control

Norma	Descripción
Decreto 3075 de 1997	Reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979. Regula todas las actividades que puedan generar factores de riesgo por el consumo de alimentos, El Decreto se aplica a todas las fábricas y establecimientos, incluyendo los restaurantes escolares, donde se procesan los alimentos; todas las actividades de fabricación y todas las etapas hasta la comercialización de los alimentos; los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano; a las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre la fabricación y todas las etapas que se den hasta la comercialización de los alimentos. Se hace referencia a las condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos (edificaciones e instalaciones, equipos y utensilios, personal manipulador de alimentos, requisitos higiénicos de fabricación, aseguramiento y control de calidad, saneamiento, almacenamiento, distribución, transporte y comercialización; restaurantes y establecimientos de consumo de alimentos). También son abordados temas relacionados con vigilancia y control (registro de alimentos, aspectos de importación y exportación de alimentos).
Decreto 60 de 2002	Promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico –HACCP- como Sistema o Método de Aseguramiento de la Inocuidad de los Alimentos, establece el procedimiento y reglamenta el proceso de certificación en las fábricas de alimentos, para que sea aplicado, Uno de los prerrequisitos es el cumplimiento de aspectos definidos en el decreto 3075.
Resolución 2505 de 2004	Regula las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal b) de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las

Norma	Descripción
	unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control.
Resolución 5109 de 2005	Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos para consumo humano envasados o empacados, así como los de las materias primas para alimentos, con el fin de proporcionar al consumidor una información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible que no induzca a engaño o confusión y que permita efectuar una elección informada.
Resolución 779 de 2006	Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos denominados trapiches paneleros y centrales de acopio de mieles procedentes de trapiches que fabriquen, procesen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten y comercialicen la panela con destino al consumo humano, en el territorio nacional, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir al error a los consumidores.
Decreto 1500 de 2007	Establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Decreto 1575 de 2007	Establece el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada
Resolución 0148 de 2007	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las preparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
Resolución 4287 de 2007	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos

Norma	Descripción
	cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desprese, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Resolución 4282 de 2007	Establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.
Resolución 333 de 2011	Establece el reglamento técnico a través del cual se señalan las condiciones y requisitos que debe cumplir el rotulado o etiquetado nutricional de los alimentos envasados o empacados nacionales e importados para consumo humano que se comercialicen en el territorio nacional, con el fin de proporcionar al consumidor una información nutricional lo suficientemente clara y comprensible sobre el producto, que no induzca a engaño o confusión y le permita efectuar una elección informada.

1.2.4. Desde el Ministerio de Educación Nacional

Tabla 4. Marco jurídico y normativo desde el Ministerio de Educación Nacional

Norma	Descripción
Resolución 7650 de 2011	Se definen las prioridades de inversión y se adoptan criterios para la destinación y asignación de los aportes establecidos por la Ley 21 de 1982.
Decreto 2880 de 2004	Se reglamenta el artículo 8° de la Ley 863 de 2003. Contribuyentes del Régimen Tributario Especial.

1.3. Principios

La entrada en vigencia del Código de la Infancia y la Adolescencia (Ley 1098 de 2006) –CIA-, representa un gran avance en la creación de una legislación especializada para los niños, niñas y adolescentes del país. Esta legislación introduce cambios estructurales en lo que respecta a la garantía, protección,

promoción y restablecimiento de derechos de los niños niñas y adolescentes, dado que, afiliada completamente a la doctrina de la Protección Integral, abandona la antigua concepción del Código del Menor, la cual contemplaba atención a los menores en situaciones irregulares (abandono, carencia de familia, comportamientos desviados), y adopta una concepción de la infancia y la adolescencia como sujetos de derechos, en armonía con lo dispuesto en la Convención sobre los Derechos del Niño.

La definición de Protección Integral contempla cuatro tipos de acciones de los derechos, conforme a lo estipulado en la Convención Internacional sobre los Derechos del Niño: reconocimiento, garantía, prevención y restablecimiento.

El **reconocimiento** de los derechos, como la afirmación de la dignidad constitutiva de los seres humanos desde la gestación y durante su desarrollo, pero también de la infancia como categoría social, como componente estructural y actuante de la vida social.

La **garantía** del ejercicio de los derechos, que consiste en asegurar las condiciones para ejercer la ciudadanía. En esa medida, la garantía compete enteramente al Estado como primer compromisario ante la comunidad internacional y ante sus propios ciudadanos, de proveer las condiciones de ejercicio pleno, protección y restablecimiento de los derechos bajo los principios de universalidad e integralidad.

La **prevención** de la amenaza o vulneración de los derechos, como prevención de todos los riesgos posibles para el ejercicio libre y autónomo de los mismos, por parte de los niños, niña y adolescente. Incluye el conjunto de acciones propositivas para detectar de forma temprana dichos riesgos, comprender de manera completa y compleja su origen y naturaleza, las acciones para contrarrestarlos.

El **restablecimiento** de derechos vulnerados o restauración de la dignidad e integridad (de los niños y niñas) como sujetos y de la capacidad para hacer un ejercicio efectivo de los derechos.

De otra parte, la ley establece también principios de interpretación, que son nociones rectoras de carácter aclarativo y explicativo, impone la revisión de cada caso como único e individual, y sitúa en contexto histórico y cultural las acciones estatales.

Estos principios son:

1.3.1. El interés superior

El cual permite tomar decisiones que privilegien a los niños, niñas y adolescentes desde la perspectiva de sus derechos y la prevalencia de los mismos sobre los de los demás.

1.3.2. La Exigibilidad

Se refiere a la posibilidad de que cualquier persona pueda exigir de la autoridad competente el cumplimiento y restablecimiento de los derechos de los niños, las niñas y los adolescentes.

1.3.3. La Universalidad

Impone garantizar todos los derechos de todos los niños, las niñas y los adolescentes.

1.3.4. La Equidad

Introduce el reconocimiento de la diversidad en la igualdad y hace referencia al esfuerzo necesario para desarrollar y ofrecer las condiciones materiales y socioculturales requeridas, para que cada uno y cada una tengan la oportunidad de acceder a una mejor calidad de vida y a desarrollar sus propias potencialidades a partir de sus propias condiciones.

Este principio se encuentra relacionado con la perspectiva de género que, según la define el Código de la Infancia y la adolescencia, consiste en el reconocimiento de las diferencias sociales, biológicas y psicológicas en las relaciones entre las personas según el sexo, la edad, la etnia y el rol que desempeñan en la familia y en el grupo social. También se suponen incluidas las condiciones de discapacidad o de capacidades diferenciadas de los individuos, así como cualquier otra situación o condición de diversidad, desventaja o vulnerabilidad física, psicológica, social o cultural.

1.3.5. La Solidaridad

Se refiere a la cooperación de todos los asociados para la creación de condiciones que favorezcan el mantenimiento de una vida digna por parte de los mismos.

1.3.6. La Integralidad

Supone que al niño, niña o adolescente, reconocido como ser íntegro y sujeto de

derechos, se le habrán de garantizar todos los derechos para que obtenga su desarrollo pleno y armonioso desde la concepción hasta la adolescencia.

1.3.7. La Corresponsabilidad

Supone la concurrencia de actores y acciones conducentes a garantizar el ejercicio de los derechos de los niños, niñas y adolescentes. Implica que el Estado tiene el deber de garantía de los derechos fundamentales**,** requiere el apoyo de los otros actores sociales que deben concurrir responsablemente a participar y hacer posible esta garantía desde sus respectivos roles, obligaciones y posibilidades.

La familia como contexto más cercano y espacio primario de socialización, debe asegurar el ejercicio de los derechos de sus miembros, especialmente si estos son menores de 18 años y por ello requieren especial cuidado y atención. La sociedad por su parte concurrirá solidariamente a esta garantía.

El Código de la Infancia y la Adolescencia señala que en cumplimiento de los principios de corresponsabilidad y solidaridad, las organizaciones de la sociedad civil, las asociaciones, las empresas, el comercio organizado, los gremios económicos y demás personas jurídicas, así como las personas naturales, tienen la obligación y la responsabilidad de tomar parte activa en el logro de la vigencia efectiva de los derechos y las garantías de los niños, las niñas y los adolescentes.

Para el cumplimiento de la responsabilidad tanto de la familia como de la sociedad y el Estado en términos de corresponsabilidad, es necesario considerar que el ejercicio de los derechos depende de manera recíproca de las acciones afirmativas que cada una de estas instancias tiene que asumir, sin interferencias, de manera complementaria e interdependiente.

1.3.8. La Participación

Se entiende como el ejercicio democrático que permite a los ciudadanos individual o colectivamente conocer, decidir, acompañar y vigilar los asuntos de la administración pública, desde la toma de decisiones en el proceso de planeación hasta el control de la ejecución de los recursos de inversión del Estado. Por lo tanto se consagra como derecho fundamental de todo ciudadano el derecho de participación en la toma de decisiones, planeación, gestión, ejecución y control de la actividad pública. Su promoción implica, en un primer momento, el trabajo por el reconocimiento y el ejercicio de un derecho como tal.

1.3.9. La Complementariedad

Es el principio que hace posible el cumplimiento integral y el restablecimiento de los derechos de niños, niñas y adolescentes a partir de optimizar recursos y articular competencias, en función del reconocimiento de la relación de interdependencia que tienen las acciones de cada actor con respecto a las de los demás.

En consonancia con los principios de solidaridad y corresponsabilidad, desarrollados anteriormente, la complementariedad de la acción pública con la acción privada y comunitaria fortalece la creación de una conciencia colectiva de lo público, y mejora las condiciones de competitividad del territorio, ampliando los consensos culturales entre grupos humanos social y culturalmente diversos y defendiendo la capacidad de gestión de la política local, con el fin de negociar una relación económica y territorial que defienda el bien común.

1.3.10.La Subsidiariedad

Garantiza el cumplimiento y restablecimiento de los derechos de niños, niñas y adolescentes a partir del cabal cumplimiento de los deberes estatales, mediante la regulación o la asignación de competencias de ciertas autoridades o actores sociales cuando los titulares no pueden asumirlo.

En concordancia con las exigencias derivadas de la ley de Infancia y adolescencia se destacan tres enfoques que se muestran altamente compatibles con las orientaciones que requiere la ley para su implementación:

-Enfoque de redes: Puntualiza a la red de un individuo como el conjunto de relaciones humanas que poseen significación perdurable en su vida y los espacios en donde se puede generar este fortalecimiento, están en la vida cotidiana, en los espacios y escenarios de interacción humana natural, la familia, los grupos de pares, las escuelas, la comunidad, el barrio, el municipio, la ciudad, los espacios institucionales de formación, cuidado y protección.

-Enfoque diferencial: Se tienen en cuenta los derechos y las necesidades específicas de los individuos según su pertenencia a diferentes grupos poblacionales (género, ciclo de vida, grupos étnicos, grupos religiosos o culturales diferenciados, entre otros), según condiciones o circunstancias específicas de diferencia, desventaja o vulnerabilidad física, psicológica, social, económica, cultural, de diversidad sexual, o por haber sido afectados o ser víctimas de situaciones catastróficas o de alto impacto emocional y social como desastres (naturales o antrópicos), cualquier tipo de violencia, orfandad, etc.

-Enfoque territorial: Este enfoque promueve la importancia de adelantar un proceso integral y concertado de articulación de las actividades institucionales y no institucionales, en una unidad territorial donde se expresan y encuentran diferentes actores sociales. Los departamentos, los municipios, los distritos y los territorios indígenas, deben agrupar y ordenar el aporte del Estado y la sociedad en asuntos relacionados con la garantía de los derechos de la niñez y la adolescencia. Igualmente deben impulsar los programas de promoción y asistencia social y la constitución de redes de protección y apoyo a la familia, porque es en el territorio en donde la gestión pública adquiere sentido para garantizar la calidad de vida de sus pobladores.

La planificación desde el enfoque territorial se convierte en un proceso integral de proyección de las diferentes directrices y de ordenamiento de las actividades humanas en el territorio, de manera que se puedan atender las diferentes necesidades económicas, sociales y políticas de acuerdo con los recursos y posibilidades del municipio.

La Ley ratifica la responsabilidad de alcaldes y gobernadores y presidente de la república en cada nivel territorial de la gestión ,diseño, ejecución y evaluación de las políticas públicas de infancia y adolescencia; dichas políticas deben resultar de procesos de participación de la sociedad, de la familia y de los mismos niños, niñas y adolescentes, y deben facilitar la acción coordinada del Sistema Nacional de Bienestar Familiar en todos los aspectos que exige la protección integral de los derechos de la infancia y la adolescencia; y, finalmente, define que los escenarios de participación y concertación por excelencia para este proceso son los Consejos de Política Social.

El Consejo de Política Social –CPS- es la instancia fundamental que se utiliza como estrategia para la coordinación para el desarrollo del SNBF (conjunto de organizaciones gubernamentales, no gubernamentales, sociales y comunitarias que proponen el cumplimiento de objetivos comunes en torno al mejoramiento de la calidad de vida de la niñez y adolescencia). Debe ser liderado por el Alcalde y de él hacen parte representantes de los diferentes sectores sociales y de organizaciones de la comunidad. Pueden ser departamentales, municipales o locales.

2. GENERALIDADES DEL PROGRAMA

2.1. Actores del Programa

Para la operación y puesta en marcha del PAE es necesario contar con la participación de niños, niñas y adolescentes, así como de diferentes actores institucionales y comunitarios y de sectores de la Nación que contribuyan con su planeación, desarrollo y evaluación y control social.

2.1.1. Niños, niñas y adolescentes

La participación de los niños, niñas y adolescentes en procesos directamente relacionados con sus derechos, como sucede en el caso del PAE, es fundamental.

La participación promueve un mejor desarrollo e inserción social y contribuye al fortalecimiento y a la protección de los niños, niñas y adolescentes.

2.1.2. Familias y cuidadores de los niños, niñas y adolescentes

Acorde al "*Lineamiento para la Inclusión y Atención de Familias*" del ICBF, específicamente al modelo de Intervención y Atención a las familias –modelo solidario-,[10] la familia es fundamental, y se constituye como dispositivo de organización, inspirador de una política y cristalizador de una estrategia.

La Ley 1098 de 2006 trasciende la focalización de los niños, niñas y adolescentes, para centrarse en la familia. El Modelo Solidario destaca como unidad de análisis "*la familia y demás unidades de pertenencia como contextos de supervivencia de los individuos*"[11]; esto es, las redes vinculares, sociales e institucionales, las cuales se constituyen en el centro de intervención y de cooperación en los programas del Sistema Nacional de Bienestar Familiar -SNBF.

En el caso del PAE, si bien el beneficiario directo es el niño, niña o adolescente, la unidad de análisis no está constituida por éstos, vistos de manera lineal y aisladamente, sino por toda su red vincular y social, a la que se debe llegar para involucrarla solidariamente.

[10] Lineamientos técnicos para la inclusión y atención de familias. ICBF, febrero de 2008
[11] Ibíd

2.1.3. Comunidad

Para su desarrollo el PAE requiere de la organización y participación de la comunidad en general, y de la educativa en particular, (directivos y maestros de los establecimientos, padres de familia y los alumnos mismos).
Es importante que la comunidad realice veedurías ciudadanas que contribuyan con el cumplimiento del derecho a la alimentación de los escolares, la universalización de los programas de este tipo, la garantía del principio de equidad en la selección de los establecimientos educativos y el aseguramiento de la calidad del servicio.

Se debe fomentar la participación de la comunidad mediante su vinculación a los Consejos Municipales de Política Social para la planeación del PAE, en el ejercicio de la veeduría ciudadana y en el apoyo al desarrollo de actividades necesarias para el funcionamiento del servicio de alimentación, o el acompañamiento a los niños, niñas y adolescentes al momento de la distribución y toma de los alimentos, propiciando reflexiones y acciones valorativas de estos, de la vida social en espacios como el de la familia y el educativo.

Se propone vincular a toda la comunidad educativa en programa de manejo ecológico de desechos y materiales reciclables, para despertar conciencia acerca del cuidado del ecosistema y de la vida.

De otra parte, la participación de las comunidades de grupos étnicos en el PAE garantizará la conservación de las características específicas de cada grupo humano, en cuanto a sus hábitos alimentarios tradicionales.

2.1.4. Instituciones Educativas

Las Instituciones Educativas son los escenarios donde se presta el servicio de alimentación escolar en forma directa a los niños, las niñas y adolescentes, por lo cual se constituyen en la fuente primaria de información sobre la prestación del servicio de alimentación escolar.

La operación de la estrategia de alimentación escolar se debe realizar en el establecimiento educativo utilizando como herramienta el SIMAT. Las secretarías de educación deben crear el nombre de la estrategia de alimentación, registrando a su vez la fuente con la que se financia el programa y el año lectivo al que está asociada la estrategia.

Al momento de la inscripción de los estudiantes se debe establecer el estado de afiliación del estudiante al régimen de seguridad social en salud. En caso que el

estudiante no esté afiliado, el rector debe promover su inclusión ante la instancia competente.

Las secretarias de educación certificadas deben generar a través del SIMAT el reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE. Este reporte debe ser enviado al Consejo de Política Social de cada municipio dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción para su conocimiento y entrega a los operadores del servicio.
El rector del establecimiento educativo seleccionado para ser beneficiario del PAE debe designar un responsable para el mismo, y conformar un Comité de Apoyo para su operación. Este comité se constituirá por miembros de la comunidad educativa, preferiblemente estudiantes, padres de familia o acudientes de los estudiantes y por un docente o un funcionario del área administrativa, designado por el rector de la institución educativa. Se debe establecer un cronograma de reuniones para analizar la operación del PAE, deben levantarse actas sobre su desarrollo que debe conservarse en la institución educativa.

El Comité de Apoyo realizará la selección de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios, de conformidad con el Lineamiento del MEN, asegurando que su cobertura responda a los criterios de focalización y priorización de los niños que requieren el servicio.

En cada establecimiento educativo se deberán realizar las acciones establecidas en la Ley 1355 de 2009, para evitar la obesidad tales como el aprovechamiento del tiempo libre, el fomento de las diversas culturas, la práctica de la educación física, la recreación y el deporte formativo. Se debe también considerar lo definido en la Ley 934 del 2004, “Por la cual se oficializa la Política de Desarrollo Nacional de la Educación Física”

En cada establecimiento educativo se debe concertar a nivel interno con docentes, escolares y padres de familia, los horarios y tiempos de consumo de alimentos.
Conforme a lo establecido en el numeral 9 del artículo 44 del Código de la Infancia y la Adolescencia, los directivos, docentes y la comunidad educativa en general, tienen la obligación de reportar a las autoridades competentes, las situaciones de abuso, maltrato o peores formas de trabajo infantil detectadas en niños, niñas y adolescentes. Por ello, se debe participar en las actividades de vigilancia, seguimiento y control, respecto al desarrollo del PAE, y comunicar las situaciones particulares tanto a las Secretarías de Educación como a otras entidades como el ICBF operadores, personerías municipales, veedurías ciudadanas, entre otras, según corresponda.

2.1.5. Operadores

Los operadores contratados para la operación del programa pueden ser organizaciones e instituciones sociales, comunitarias o privadas, idóneas en el manejo y prestación de servicios de alimentación, que apliquen buenas prácticas de manufactura y normas sanitarias vigentes, para brindar un servicio con la calidad nutricional e inocuidad exigida, y teniendo en cuenta las disposiciones vigentes para la operación del servicio de alimentación escolar, expedidas por el Ministerio de la Salud y Protección Social. En el desarrollo de sus actividades, deberán hacer visible la práctica de cuidado del ecosistema (reciclaje, manejo del agua, tratamiento de los alimentos y de la alimentación, entre otros).
Igualmente, los operadores tienen la responsabilidad de manejar los recursos que se incorporen en los contratos que suscriban para cumplir a cabalidad con los objetos que se determinen, para lo cual deben planear y organizar el suministro diario de los alimentos, vincular por medio de un contrato laboral o de prestación de servicios el personal que intervenga en el proceso de prestación del servicio, y cumplir con los estándares establecidos por el MEN para garantizar la calidad del servicio que se ofrece a los escolares.

Así mismo, les corresponde coordinar con el sector educativo y el ente territorial para garantizar los espacios adecuados para la prestación del servicio, así como con las autoridades locales de educación, agricultura y salud, la realización de acciones de promoción y fomento para mejorar la disponibilidad alimentaria, acceso, consumo y utilización biológica de los alimentos por parte de los escolares, en el marco de la Ley 115 de 1994, y el Decreto No. 3075 de 1997.

2.1.6. Entes Territoriales

De acuerdo a la Ley 1450 de 2011, el MEN orientará, ejecutará y articulará el programa de manera concurrente con las entidades territoriales. Además teniendo en cuenta que su función constitucional es velar por el bienestar de la población de su jurisdicción y en especial, de aquella menor de edad, en condición de vulnerabilidad, el ente territorial tiene un papel primordial en la planeación, financiación y desarrollo del PAE. Su liderazgo y participación es esencial en el desarrollo de acciones para la integración de actores y recursos alrededor del PAE.

De acuerdo con el artículo 298 de la constitución política “Los departamentos tienen autonomía para la administración de los asuntos seccionales y la planificación y promoción del desarrollo económico y social dentro de su territorio en los términos establecidos por la Constitución. Los departamentos ejercen

funciones administrativas, de coordinación, de complementariedad de la acción municipal, de intermediación entre la Nación y los Municipios y de prestación de los servicios que determinen la Constitución y las leyes. La ley reglamentará lo relacionado con el ejercicio de las atribuciones que la Constitución les otorga".

En el caso de los municipios, con el apoyo de los Consejos Municipales de Política Social, los Alcaldes tienen los instrumentos y recursos requeridos para armonizar los servicios públicos sociales que prestan diversas entidades y convertirlos en una red de garantías acordes con las características y la cultura de la comunidad.[12] Tienen la responsabilidad de articular funcionalmente a las entidades a nivel territorial y Nacional, para diseñar la política pública y dictar las líneas de acción para garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes del Municipio. Por lo tanto, los Consejos son el espacio donde el PAE debe ser planeado y donde se debe promover la conformación de bolsas de recursos; la cualificación de los servicios; la promoción, de la salud y prevención de las enfermedades infecciosas y parasitarias en los niños beneficiarios del servicio; la promoción de las formas propias de organización social de las comunidades de grupos étnicos.

A nivel territorial, los Consejos Municipales de Política Social[13], que obligatoriamente son presididos por los Alcaldes, tienen la responsabilidad de articular funcionalmente las entidades a nivel territorial y Nacional, para diseñar la política pública y dictar las líneas de acción para garantizar los derechos de los niños, niñas y adolescentes del Municipio.

La Ley 1176 de 2007 en su artículo 16, establece que el PAE se financiará con recursos del Sistema General de Participaciones, para lo cual las entidades territoriales entre otras deberán garantizar la infraestructura física en condiciones adecuadas.

Las entidades territoriales deben, a través de las Secretarías de Educación y en coordinación con los docentes y directivos docentes de los establecimientos educativos, realizar las siguientes actividades en relación con el PAE:

- Las Secretarías de Educación de las entidades territoriales certificadas para consolidar la información del programa de los establecimientos educativos de

[12] Marco para las Políticas Públicas y Lineamientos para la planeación del desarrollo de la Infancia y Adolescencia en el Municipio. ICBF-DNP

[13] Consejos para la Política Social: Establecidos en el Decreto 1137 de 1999. Son responsables de: 1. Recomendar planes y programas que deban adoptarse en materia de política social. 2. Propugnar por el fortalecimiento del SNBF. 3. Realizar evaluaciones periódicas sobre la marcha del SNBF y recomendar acciones que garanticen su adecuado desarrollo y 4. Contribuir a las políticas de control de los agentes prestadores del servicio público de bienestar familiar.

su jurisdicción deben generar por medio del SIMAT, el reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE. Este reporte debe ser enviado al Consejo de Política Social de cada municipio dentro de las dos semanas siguientes a la inscripción, para su conocimiento y entrega a los operadores del servicio.

- Las Secretarías de Educación brindarán asistencia técnica a los establecimientos educativos de su jurisdicción para la implementación de proyectos pedagógicos transversales, que promocionen estilos de vida saludables, que atiendan lo descrito en el numeral 12 del artículo 5 de la Ley 115 de 1994 y las orientaciones dadas al respecto por el MEN.

- Las Secretarías de Educación y los establecimientos educativos deben implementar y participar en acciones de promoción de la salud y la seguridad alimentaria con los organismos competentes en el municipio acordes a las prioridades del Plan de Salud Pública.

2.1.7. Sector privado-Organizaciones No Gubernamentales

La participación del sector privado se hace efectiva con fundamento en el principio de responsabilidad social empresarial La práctica de este principio facilita el acceso al mercado financiero y asegurador, mejora su desempeño económico general y promueve su proyección como unidades productivas.

La inversión en responsabilidad social es rentable para las empresas. Es fundamental que su inversión social se canalice hacia sectores que potencien el desarrollo humano como la educación, la educación nutricional, los estilos de vida saludables, el auto cuidado, la salud en general, el mejoramiento de condiciones de construcción de espacios del restaurante escolar o la dotación de menaje.

2.1.8. Ministerio de Educación Nacional

De acuerdo a la Ley 1450 de 2011, el MEN orientará, ejecutará y articulará el programa, sobre la base de estándares mínimos de obligatorio cumplimiento para su prestación, de manera concurrente con las entidades territoriales y realizará la revisión, actualización y definición de los lineamientos técnico – administrativos, de los estándares y de las condiciones para la ejecución del programa, que serán aplicados por las entidades territoriales, los actores y operadores del programa.

2.1.9. Ministerio de la Salud y Protección Social

Al Gobierno Nacional, de acuerdo con lo establecido en el artículo 33 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde definir cada cuatro años el Plan Nacional de Salud Pública, el cual contendrá las prioridades, objetivos, metas y estrategias en salud, en coherencia con los indicadores de situación de salud, las políticas de salud nacionales, los tratados y convenios internacionales suscritos por el país y las políticas sociales transversales de otros sectores.

Mediante el Decreto No. 3039 de 10 de agosto de 2007, el Ministerio de la Salud y Protección Social adoptó el Plan Nacional de Salud Pública 2007 – 2010, cuyo propósito es precisar la política pública en salud, que garantice las condiciones para mejorar la salud de la población colombiana, prolongando la vida y los años de vida libres de enfermedad.

El Plan Nacional de Salud Publica define las prioridades y los parámetros de actuación en respuesta a las necesidades de salud, a los recursos disponibles y a compromisos establecidos por la Nación en los acuerdos internacionales.
Los objetivos nacionales en salud son:

- La salud infantil.
- La salud sexual y reproductiva.
- La salud oral.
- La salud mental y las lesiones violentas evitables.
- Las enfermedades transmisibles y las zoonosis.
- Las enfermedades crónicas no transmisibles.
- La nutrición.
- La seguridad sanitaria y del ambiente.
- La seguridad en el trabajo y las enfermedades de origen laboral.
- La gestión para el desarrollo operativo y funcional del Plan Nacional de Salud Pública.

Los objetivos o prioridades del Plan Nacional de Salud Pública son de estricto cumplimiento de la Nación, de los planes de salud territoriales y de los planes operativos de las entidades promotoras de salud - EPS, en coherencia con los perfiles de salud territorial por lo que, sus objetivos, metas y estrategias aplican a la población beneficiara del PAE, para el desarrollo óptimo del programa, acogiéndose a partir de 2011 a las líneas de acción establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

2.1.10. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar –ICBF.

En cumplimiento de su misión institucional, el ICBF coordina y dinamiza el Sistema Nacional de Bienestar Familiar en los territorios, y participa en los Consejos de Política Social.

El artículo 16 de la Ley 1176 de 2007 le asigna al ICBF la responsabilidad de implementar un sistema de seguimiento y monitoreo a los recursos destinados a alimentación escolar en los establecimientos educativos oficiales en el país, que contemple las diferentes fuentes, con el fin de monitorear las coberturas alcanzadas y la eficiencia en el uso de los recursos de Programa y determina que los entes territoriales y demás agentes deberán reportar la información que para el efecto se defina en los plazos y formatos que establezcan según reglamentación que expida el Gobierno Nacional.

A nivel territorial, cada Director Regional deberá como coordinador del SNBF, garantizar el reporte de la información de la inversión total en el PAE territorial por cada municipio y departamento, por lo cual el ICBF deberá prestar la asistencia técnica al Municipio para disponer y reportar la información requerida.

El ICBF gestionará con el municipio, el departamento y demás entidades, la información correspondiente a todos los recursos que no ingresan al presupuesto del municipio y que son ejecutados para el programa a nivel Municipal. El ICBF se encargará junto con el municipio de gestionar la consecución de toda la información sobre PAE invertida en el nivel municipal, para lo cual deberá recolectar los contratos y la información correspondiente a cada uno, de conformidad con los instrumentos de recolección de información. La información la ingresará cada entidad contratante, pero, previo al ingreso, el ICBF deberá desarrollar los mecanismos de asesoría y capacitación para garantizar la calidad de lo reportado.

En cumplimiento de lo anterior el ICBF mediante Resolución No. 5370 del 1 de diciembre de 2011 determinó implementar en ICBF el Sistema de Seguimiento y Monitoreo al Programa de Alimentación Escolar, SEMPAE , por medio del cual se consolidarán los datos sobre la ejecución presupuestal de ingresos y gastos, y demás información oficial básica de los recursos del Sistema General de Participaciones, SGP y del Programa de Alimentación Escolar, PAE del ICBF, destinados al PAE.

2.1.11. La Nación

En concordancia con lo señalado en la Constitución Política (artículos 356 y 357), y las Leyes 715 de 2001 (artículo 73) y 1176 de 2007, la Nación tiene una serie de competencias en la organización de los servicios de educación, salud y demás, que financia por medio del Sistema General de Participaciones, entre los cuales está la alimentación escolar. En esa medida, además de formular las políticas y objetivos de desarrollo del país, le corresponde a la Nación distribuir los recursos del SGP y ejercer las labores de seguimiento y evaluación del mismo. En cada vigencia presupuestal, el Consejo de Política Económica y Social, CONPES, distribuye los recursos al 100% de los municipios y distritos del país, mediante un documento que se expide en los primeros meses de cada vigencia.

A la Nación le corresponde ejercer el seguimiento y evaluación de los planes, programas y proyectos que las entidades territoriales desarrollen con los recursos del SGP, difundir los resultados de este ejercicio para el control social, promover mecanismos de participación ciudadana en ello y brindar asistencia técnica a municipios y departamentos, entre otros.

2.1.12. Contaduría General de la Nación

La Contaduría General de la Nación es la entidad responsable de centralizar y consolidar la información contable de la Nación. En desarrollo de su misión, la Contaduría viene implementando el SCHIP, Sistema Consolidador de Hacienda e Información Financiera Pública, el cual permite definir, cargar, transmitir, consolidar y difundir información cuantitativa y cualitativa, producida por entidades públicas y otros proveedores de información, con destino al gobierno central, organismos de control y ciudadanía en general, para el apoyo en la toma de decisiones en materia de política macroeconómica, fiscal, así como la definición, ejecución y administración de planes de gobierno.

En este sistema se incluirán las variables requeridas para el seguimiento tanto a inversión de recursos públicos como de metas sociales en la cobertura, de acuerdo con las categorías y formularios del sistema, lo cual simplifica y racionaliza flujos de información, consolida un solo canal de reporte de la información y estandariza los reportes de las fuentes de información.

Durante el segundo semestre de 2012 se suscribió un convenio de cooperación entre el ICBF, como usuario estratégico del CHIP, y la CGN como entidad administradora y responsable de dicho sistema, con el propósito de implementar las categorías del sistema Consolidador de Hacienda e Información Pública –CHIP-, necesarias para recaudar información de tipo social y técnica, relacionada

con el programa de alimentación escolar, y que a su vez sirva para dar cumplimiento al lineamiento derivado de la Ley 1176 de 2007.

Por lo anterior, el ICBF como usuario estratégico ha implementado las categorías ICBF en el CHIP, permitiendo la integración de los usuarios de las entidades nacionales y territoriales y a la comunidad en general, a través de normas, tecnologías, procesos y procedimientos que aseguran el beneficio común de obtener información financiera territorial confiable, oportuna y completa, necesaria para la correcta toma de decisiones por parte del Gobierno Central.

A partir de la captura de información en este sistema de los entes territoriales se genera la consolidación, análisis y gestión de la información con el reporte de indicadores, los cuales hacen parte integral del sistema de seguimiento, monitoreo y control al PAE, garantizando el logro del objetivo trazado, como es verificar el presupuesto y ejecución adecuada de los recursos del Sistema General de Participaciones, así como el cumplimiento de las metas de continuidad, cobertura y calidad que sean fijadas con cargo a estos recursos.

2.2. Fuentes de financiación

Los Programas de Alimentación Escolar son financiados y ejecutados con recursos públicos de diferentes fuentes, las cuales se describen a continuación:

2.2.1. Recursos del Presupuesto General de la Nación asignados anualmente por el Ministerio de Educación Nacional

Corresponden a recursos del Presupuesto de inversión apropiado anualmente por el MEN, los cuales tienen como finalidad la prestación del servicio de alimentación a los niños, niñas y adolescentes matriculados como alumnos oficiales.

Los parámetros para la utilización de estos recursos durante cada vigencia son establecidos mediante la ficha del proyecto de inversión del Programa de Alimentación Escolar y su distribución territorial se hace mediante la programación de metas sociales y financieras.

2.2.2. Recursos provenientes del Sistema General de Participaciones –SGP-

Estos son recursos con destinación específica que se transfieren a las entidades territoriales. Del SGP: (i) los municipios y distritos están obligados a invertir en PAE, los recursos de asignación especial para la alimentación escolar, acorde con

lo establecido en el parágrafo 2º, del artículo 2º, de la Ley 715 de 2001; (ii) de manera complementaria se podrán destinar a la alimentación escolar recursos del SGP de distribución sectorial, bien sea recursos de libre inversión o de libre destinación del componente de propósito general asignados por municipios y distritos. Pueden ser también recursos de calidad educativa del componente de educación asignados por departamentos, municipios o distritos.

La Ley 1176 de 2007 indica en su artículo 16, que las entidades territoriales seguirán y aplicarán en primer término los lineamientos técnico-administrativos básicos respecto de la complementación alimentaria, los estándares de alimentación, de planta física, de equipo y menaje y de recurso humano, y las condiciones para la prestación del servicio que establezca el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF) para el desarrollo del programa. Adicionalmente considerarán los lineamientos previstos en sus planes de desarrollo.

También determina que Gobierno Nacional reglamentará a partir de la vigencia fiscal 2009, la distribución de los recursos del Presupuesto General de la Nación destinados a los programas de alimentación escolar, priorizando para la ampliación de la cobertura el logro de coberturas universales en los municipios con mayor índice de pobreza, medida con el Índice de Necesidades Básicas Insatisfechas o el indicador que lo sustituya según sea determinado por el DANE.

En su artículo 18 indica que la destinación de los recursos del SGP serán para compra de alimentos, contratación de personal para la preparación de alimentos, transporte de alimentos, menaje, dotación para la prestación del servicio de alimentación escolar y reposición de dotación, aseo y combustible para la preparación de los alimentos, contratación con terceros para la provisión del servicio de alimentación escolar.
En su artículo 19, determina que *"En cada establecimiento educativo seleccionado se cubrirá progresivamente el 100% de los alumnos matriculados por grado, conforme a la disponibilidad de recursos, iniciando por el preescolar y grados inferiores de primaria. Una vez asegurado el cubrimiento del total de la población de preescolar y primaria, se podrá continuar el programa con escolares del grado sexto en adelante, dando prioridad a los grados educativos inferiores"*

Cuando la prestación del servicio de alimentación escolar sea realizada directamente por las entidades territoriales beneficiarias, como mínimo el 80% de los recursos de la asignación especial para Alimentación Escolar del SGP serán destinados a la compra de alimentos. Los recursos restantes se pueden utilizar para los demás conceptos descritos anteriormente.

2.2.3. Regalías y recursos propios

Los departamentos, municipios y distritos disponen de otras fuentes para la financiación de Programas de Alimentación Escolar, provenientes de regalías y de recursos propios, de libre inversión.

De acuerdo a la Ley 1530 de 2012 en su artículo 145, los programas y proyectos de alimentación escolar y régimen subsidiado que en virtud de las normas sobre regalías vigentes antes de la expedición de esta ley, sean financiados con recursos de regalías directas por las entidades territoriales a que se refiere el inciso segundo del artículo 361 de la Constitución Política, serán cofinanciados por la Nación en el monto necesario para alcanzar la media nacional, y los que sean financiados con recursos de regalías por las entidades territoriales que al entrar en vigencia de la presente ley tengan cobertura por encima del promedio nacional recibirán el monto necesario para mantener la media nacional más un cinco por ciento (5%) adicional, por un periodo de diez (10) años contados a partir de la entrada en vigencia de la presente ley.

De acuerdo con el Decreto 185 de 2013 en su artículo 2°, el Ministerio de Educación Nacional determinará la cobertura media nacional y territorial, a través de los recursos destinados para alimentación escolar por fuentes de financiación reportados y consolidados por los municipios, distritos y departamentos en el Formato Único Territorial (FUT) en la vigencia 2011.

Los recursos de regalías pueden ser utilizados por los entes territoriales para la ejecución de proyectos que se encuentran alineados con los planes y políticas nacionales y de las entidades territoriales, que tengan un claro impacto territorial, económico, social, cultural y ambiental, y específicamente pueden ser invertidos para garantizar el servicio de alimentación escolar que brinde un complemento alimentario durante la jornada escolar a los niños y niñas y adolescentes escolarizados (alimentación escolar)

Los recursos de cofinanciación que inviertan los entes territoriales en el Programa de Alimentación Escolar deben estar orientados de manera prioritaria a garantizar el valor real de la ración con los mínimos establecidos por el MEN, aumento de cobertura y cualificación de minuta.

Teniendo en cuenta que la cofinanciación es por esencia un mecanismo de inversión complementaria a los recursos propios y a las transferencias, se constituyen en un instrumento apropiado para orientar la inversión pública territorial a sectores prioritarios, en los cuales la Nación tiene un interés particular, pero su ejecución es de ámbito local.

2.2.4. Otras fuentes de financiación por parte del sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional e internacional Y cajas de compensación

Los entes territoriales podrán cofinanciar el Programa de Alimentación Escolar a través de la inversión que para ello realicen fundaciones del sector privado, así como a través de la inversión de excedentes financieros del sector solidario (cooperativas), las organizaciones no gubernamentales (ONG), las cajas de compensación o cualquier otra institución de carácter privado, siempre y cuando dicho presupuesto se maneje de forma independiente a los aportados por la Nación y los entes territoriales.

2.3. Control social

2.3.1. Desde los Procesos de Veeduría y Control Social Juvenil

El control social como mecanismo de participación ha venido siendo parte de procesos y programas en diferentes instituciones donde se desarrollan programas y estrategias para propiciar espacios de apoyo institucional efectivos para la interacción de redes de veedores juveniles.

Es por ello que entidades como la Contraloría General de la República, el Ministerio de Salud y Protección Social, Colombia Joven y el ICBF promueven espacios con adolescentes y jóvenes que tienen como objetivo realizar control social a la inversión pública y específicamente a programas y proyectos que se desarrollan en sus territorios para que sus recomendaciones incidan de manera efectiva en las decisiones locales para la prevención de la vulneración de sus derechos.

El PAE debe ser una de las apuestas de estos ejercicios de control social donde las diferentes instituciones y actores mencionados en este documento promuevan y favorezcan espacios reales de control social que permita verificar logros y hallazgos en cada territorio o localidad donde llega el programa, con el fin de fortalecerlo incluso desde sus mismas recomendaciones.

2.3.2. Desde la comunidad y los entes territoriales

Con el fin de coordinar actividades conjuntas de fortalecimiento y seguimiento de la operación del Programa y el control social, así como implementar las acciones necesarias para garantizar el mejoramiento continuo del Programa de

Alimentación Escolar, existen los siguientes comités de control social, los cuales deben ser implementados por cada ente territorial PARA la ejecución del PAE

2.3.2.1. Comité de seguimiento Departamental

Aplica para los convenios interadministrativos suscritos con las Gobernaciones. Se reunirá mínimo dos veces durante la vigencia de los convenios o de manera extraordinaria cuando las circunstancias lo requieran y se suscribirá un acta como soporte de su realización.

Funciones principales

- Evaluar el desarrollo y ejecución de las metas sociales y financieras del Programa en el departamento y en cada uno de los municipios en los cuales el programa es contratado directamente por la Gobernación.
- Analizar las coberturas en los diferentes municipios y vigilar el cumplimiento y aplicación de las directrices de focalización por parte de las instituciones educativas.
- Evaluar la gestión del esquema de seguimiento, monitoreo y control para cada uno de los contratos
- Las demás que se consideren pertinentes

Integrantes

Fijos:

- Gobernador del departamento o su delegado
- Secretario Departamental de Educación
- Secretario Departamental encargado de la ejecución del PAE
- Alcaldes de los municipios en los que el Programa es ejecutado por la Gobernación o su delegado
- Representante del Ministerio de Educación Nacional
- Director Regional del ICBF o su delegado
- Representante de la Interventoría
- Supervisores de los contratos

Invitados:

- Representantes Legales de los operadores
- Procurador Departamental
- Representantes de las Instituciones Educativas
- Representantes de veedurías

- Demás interesados que se estime conveniente para el seguimiento

2.3.2.2. Comité de seguimiento municipal

Aplica para los convenios interadministrativos suscritos con las Alcaldías. Se reunirá mínimo dos veces durante la vigencia de los convenios o de manera extraordinaria cuando las circunstancias lo requieran y se suscribirá un acta como soporte de su realización.

Funciones principales

- Evaluar el desarrollo y ejecución de las metas sociales y financieras del Programa en el municipio.
- Analizar las coberturas y vigilar el cumplimiento y aplicación de las directrices de focalización por parte de las instituciones educativas
- Las demás que se consideren pertinentes

Integrantes

Fijos:

- Alcalde del municipio o su delegado
- Secretario Municipal de Educación
- Secretario Municipal encargado de la ejecución del PAE
- Representante del Ministerio de Educación Nacional
- Director Regional del ICBF o su delegado
- Representante de la Interventoría

Invitados:

- Representantes Legales de los operadores
- Personero Municipal o Distrital
- Representantes de las Instituciones Educativas
- Representantes de veedurías
- Demás interesados que se estime conveniente para el seguimiento

2.3.2.3. Mesas públicas

Estas mesas serán convocadas por los alcaldes de los municipios por lo menos una vez durante la vigencia del convenio con el mismo municipio o con el departamento y su objeto será identificar el estado de ejecución de los recursos

PAE y la calidad en la prestación del servicio, así como la participación de todos los actores del programa.

Invitados:

- Gobernador del departamento o su delegado (en caso de que el convenio sea suscrito con la gobernación)
- Alcalde municipal o su delegado
- Representante de la interventoría
- Representante de los operadores del servicio
- Comunidad educativa (rectores, coordinadores, docentes, padres de familia, beneficiarios)
- Veedurías
- Comunidad en general

2.4. Desarrollo Social

2.4.1. Compras locales y fortalecimiento de la economía

El PAE, comprometido con el desarrollo local de cada comunidad, promueve la adquisición de productos agrícolas, agropecuarios y transformados que sean producidos o comercializados en las economías locales. Estas adquisiciones se entienden como las efectuadas a nivel municipal y departamental, que reúnan todas las características de calidad e inocuidad establecidas en la normatividad nacional y en los lineamientos para la operación del PAE.

2.4.2. Contratación con Asociaciones de Padres de Familia

El PAE, comprometido con el desarrollo social y la integración de las familias como uno de los actores básicos dentro de la ejecución del mismo, propenderá para que por medio de los operadores del servicio, diferentes a Asociaciones de Padres de Familia puedan subcontratar las Asociaciones de Padres de Familia legalmente constituidas.

El objeto de la subcontratación debe estar claramente descrito para que la asociación opere el PAE en alguna de las etapas de la cadena de operación del mismo (preparación, servida de la ración, registro de operación, etc.) o en una o algunas de las unidades aplicativas de prestación del servicio. La subcontratación en ningún momento exonera al operador seleccionado de la responsabilidad integral de la operación del servicio.

2.5. Enfoque Diferencial

El enfoque diferencial es un método de análisis y actuación que reconoce las inequidades, riesgos y vulnerabilidades, que valora capacidades y diversidades de un determinado sujeto -individual o colectivo-, para incidir en el diseño, implementación, seguimiento y evaluación de la política pública, garantizando el goce efectivo de derechos.

La Constitución Colombiana defiende la preservación de los pueblos indígenas que son considerados minorías y de las tradiciones que los hacen particulares y especialmente diferentes a los demás, garantizando sus derechos especialmente en tres campos específicos: (i) inclusión en el ámbito de la política nacional, asegurando la participación de los mismos en el Congreso de la República, (ii) reconocimiento de una jurisdicción especial indígena, permitiendo que sus leyes sean aplicadas en los casos particulares, y (iii) respeto por los territorios indígenas, asegurando la propiedad colectiva de los resguardos. De esta manera el Estado Colombiano busca que los pueblos indígenas conserven su identidad cultural, respetando el derecho de autodeterminación que les asiste de conformidad al Derecho Internacional, entendido no como un procedimiento secesionista sino inclusionista en cada uno de los aspectos de la vida nacional.

Cuando un gobierno decida implementar políticas de desarrollo económico, social y/o cultural, y que afecte, de manera directa o indirecta, a un pueblo indígena, es indispensable la consulta. Se busca que sean los mismos pueblos quienes decidan qué políticas de desarrollo quieren que sea aplicadas a su comunidad; son ellos los que primordialmente están llamados a saber de qué manera estas políticas pueden afectar el desarrollo de su cultura, en las relaciones que tienen con la tierra y los seres que los rodean, en su derecho consuetudinario y en general todas las tradiciones que practican, y que finalmente son el objetivo a proteger por parte de los gobiernos.

La Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional está dirigida a toda la población colombiana y, especialmente, requiere de acciones que disminuyan las desigualdades sociales y económicas en los grupos de población en condiciones de vulnerabilidad. Los grupos de las víctimas del conflicto armado, los afectados por los desastres naturales, los grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), los niños, las mujeres gestantes y las madres lactantes, y los grupos de más bajos recursos son los prioritarios de las acciones de esta Política.

Según la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional en Colombia 2010 – ENSIN se presenta las siguientes situaciones:

- Los niños indígenas entre 5 a 17 años, presentan retraso severo en el crecimiento al compararlos con los niños afro descendientes (29% y 6.3%, frente a 7.7% y 0.8%, respectivamente).

- La población indígena y el grupo de afro descendientes entre los 3 a 17 años, presentaron una prevalencia de anemia del 16%.

2.5.1. Quienes pueden operar el programa

El PAE propenderá porque la contratación del servicio para los niños, niñas y adolescentes de las comunidades étnicas se realice con operadores de la misma comunidad, siempre y cuando cumplan con los requisitos establecidos en los pliegos de condiciones de la licitación pública.

La modalidad de selección para los operadores del PAE se realizará de la siguiente forma:

a) Si el contratista es una autoridad indígena, el proceso de selección se surtirá de acuerdo con lo establecido en el literal c del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007, y en el Capítulo 11 de este decreto.

b) Si el contratista es una organización indígena representativa de uno o más pueblos indígenas, el proceso de selección se surtirá de acuerdo con lo establecido en el literal h del numeral 4 del artículo 2 de la Ley 1150 de 2007 y en el Capítulo 11de este decreto.

En caso de que la comunidad étnica no manifieste intención de operar el programa de alimentación escolar o que no cumpla con los requisitos establecidos para este, se podrá contratar con un operador externo siguiendo los parámetros establecidos en el presente lineamiento.

2.5.2. Concertación

En cuanto a la concertación y socialización para el ingreso del programa a las comunidades beneficiarias, es pertinente fijar los siguientes parámetros:

- Si el cabildo, asociación o consejo comunitario es contratado para operar el programa en su comunidad, la concertación se hace desde el inicio del proceso de contratación y la firma del contrato es en sí misma una manifestación de la voluntad y consentimiento para el ingreso del Programa.

- A partir de la firma del acuerdo de consentimiento, es necesario fijar un mecanismo de coordinación y seguimiento a la ejecución del programa con la figura de gobierno propio (cabildo indígena o consejo comunitario).

- Si el operador del PAE no pertenece al pueblo o comunidad étnica beneficiaria del programa, dicho operador deberá socializar y concertar con las autoridades étnicas el ingreso del Programa, así como aplicar los lineamientos previstos en este anexo técnico.

3. ENFOQUE DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

3.1. Definición

El PAE es una de las estrategias diseñadas para fortalecer la política de permanencia escolar del Ministerio de Educación Nacional, a través de la cual se facilita el acceso de la población objetivo a un complemento alimentario, sumando esfuerzos en la atención integral de los beneficiarios del sistema educativo público.

3.2. Objetivos

3.2.1. Objetivo General

Contribuir con el acceso y la permanencia escolar de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar y registrados en la matrícula oficial, fomentando estilos de vida saludables y mejorando su capacidad de aprendizaje, a través del suministro de un complemento alimentario.

3.2.2. Objetivos Específicos

- Contribuir con la permanencia de los niños, niñas y jóvenes en el sistema escolar.
- Promover la implementación de proyectos pedagógicos transversales en estilos de vida saludable.
- Ofrecer un complemento alimentario a los niños, niñas y adolescentes en edad escolar, registrados en la matrícula oficial, que aporte los requerimientos de energía, macronutrientes (carbohidratos, proteínas y grasas) y micronutrientes (zinc, hierro, vitamina A y calcio) en los porcentajes que se definan para cada modalidad, durante la jornada escolar

3.3. Población Objetivo

Niños, niñas y adolescentes de las áreas rurales y urbanas, de los diferentes grupos étnicos, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, y financiados con recursos del Sistema General de Participaciones.

3.4. Período de Atención

El PAE realizará la prestación del servicio durante el calendario escolar definido por cada entidad territorial certificada.

3.5. Criterios de priorización y focalización

La alimentación es un derecho universal, y en este caso las familias, la sociedad y el Estado deben concurrir para garantizar el acceso universal a la alimentación escolar, aunando recursos de diversas fuentes. Sin embargo, ante la magnitud de la población escolar por debajo de la línea de pobreza en el país, y considerando la necesidad de garantizar el derecho a una buena alimentación, es necesario aplicar una estrategia de focalización,[14] para la asignación de recursos públicos, de asistencia social y para la selección de los beneficiarios de este tipo de programas. En el caso del PAE se focalizará por:

- Zona Geográfica: Área rural y Área urbana.
- Vulnerabilidad: Población de comunidades étnicas (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), población víctima del conflicto armado, población con vulnerabilidad nutricional y socioeconómica según los puntos de corte del SISBEN.

La selección de los beneficiarios tiene dos etapas:

3.5.1. Primera etapa: selección de las instituciones educativas

Para garantizar el proceso de focalización y priorización de beneficiarios del Programa, es indispensable que la selección de los establecimientos educativos se realice en los Consejos Municipales de Política Social, directamente o por medio del Comité de Infancia y Familia o de Seguridad Alimentaria y Nutricional de cada municipio, donde asista un representante de la Secretaría de Educación, quien suministrará la información relacionada con la matrícula, y un representante de la oficina de planeación. En esta instancia también se debe asegurar la representación de los padres de familia y de las redes vinculares sociales, docentes y representantes de los alumnos así como de las autoridades tradicionales de los diferentes grupos étnicos.

La selección de cada institución educativa para la operación del PAE se realiza, en primera instancia, teniendo en cuanta su ubicación geográfica, así:

- Instituciones educativas en el área rural, dando prioridad a las instituciones educativas que tienen un solo docente.
- Instituciones educativas que atiendan exclusivamente comunidades étnicas (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos).

[14] Ley 715 de 2001 y 1176 de 2007. Proceso mediante el cual se garantiza que el gasto social se asigne a los grupos de población más pobre y vulnerable: población desplazada, comunidades rurales e indígenas y establecimientos educativos con mayor proporción de población clasificada en los niveles 1 y 2 del SISBEN.

- Instituciones educativas urbanas con alta concentración de población con puntajes de SISBEN 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano, de acuerdo a la nueva metodología del SISBEN III. La asignación del programa de Alimentación Escolar se efectúa conforme al peso (%) de la población con puntajes de SISBEN 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano en la zona (localidad, sector, barrio, comuna) en que se ubica la institución.

Al interior de las zonas, sectores, comunas o localidades seleccionadas y, de acuerdo a la disponibilidad de recursos, se priorizarán los centros educativos, partiendo de los siguientes criterios:

- Instituciones educativas que prestan el nivel de educación preescolar.
- Instituciones educativas que prestan del nivel de educación básica primaria
- Instituciones que imparten educación primaria a grupos étnicos (indígenas, afrocolombianos, raizales, gitanos), una alta proporción de población víctima del conflicto armado o ambos.

3.5.2. Segunda Etapa: Selección de beneficiarios en la institución educativa

Los rectores y docentes de las instituciones educativas intervendrán en el proceso de asignación de cupos al interior de cada escuela, así como representantes de padres de familia, quienes podrán conformar un Comité de Alimentación Escolar a fin de realizar el proceso de selección de los beneficiarios del PAE.

En el área rural y para la población étnica, se deben cubrir el 100% de los escolares matriculados que se encuentren cursando preescolar y primaria.

A los escolares víctimas del conflicto armado se les debe atender en su totalidad con independencia de los grados en que estén matriculados, para dar cumplimiento a la Sentencia T-025 de 2004 y el Auto 178 de 2005 de la Corte Constitucional.

Al interior de la institución educativa urbana, la asignación del complemento se hará cubriendo la totalidad de niños, niñas y adolescentes matriculados en cada grado, dando prelación a los niños, niñas y adolescentes pertenecientes a comunidades étnicas, víctimas del conflicto armado, clasificados con puntajes de SISBEN 48,49 para 14 ciudades y 45,34 para resto urbano y a los matriculados en grados inferiores hasta llegar a los superiores.
Es importante tener en cuenta que la ampliación de cupos en el PAE que las entidades territoriales realicen con recursos diferentes a la asignación especial para

alimentación escolar del Sistema General de Participaciones, y los asignados por el MEN, se deben mantener de forma permanente, en ningún caso se podrá realizar ampliación de coberturas sin que se garantice la sostenibilidad y continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación[15].

[15] Ley 1176 del 27 de diciembre de 2007.

4. COMPONENTE ALIMENTARIO

La complementación alimentaria se refiere al suministro diario durante el calendario escolar, de por lo menos una ración de alimentos, a los alumnos registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales, financiados con recursos del Sistema General de Participaciones, focalizados por el Programa.

Los complementos alimentarios deben ser entregados en los establecimientos educativos para consumo inmediato, garantizando la existencia de condiciones de infraestructura y calidad en los procesos de compra, almacenamiento, producción y distribución de los alimentos.

4.1. Tipos de complementos alimentarios

4.1.1. Según tiempo de consumo

Hace referencia al momento del día en que se suministra el alimento: desayuno, complemento alimentario jornada de la tarde, almuerzo y refrigerio.

- *Desayuno:* esta modalidad se recomienda para los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada de la mañana.

- *Complemento alimentario Jornada de la tarde*: esta modalidad se recomienda para los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en la jornada tarde.

- *Almuerzo:* esta modalidad se recomienda para los niños, niñas y adolescentes que, según los criterios de focalización, son población objetivo del programa y se encuentran matriculados en jornada única y de la tarde.

Solamente si el PAE operado con recursos transferidos por el MEN y cofinanciado por el ente territorial atiende, durante la totalidad del período académico, a toda la población escolar con vulnerabilidad socioeconómica, según los criterios de focalización y priorización establecidos en el numeral 3.5 de este lineamiento, se puede iniciar el suministro de dos complementos por usuario o dos tiempos de consumo (una comida principal – desayuno, complemento alimentario jornada de la tarde o almuerzo– y un refrigerio).

- *Refrigerio:* Se suministra de manera adicional al desayuno, complemento alimentario jornada de la tarde o al almuerzo para completar los dos tiempos de consumo de acuerdo con la disponibilidad de recursos y no como único complemento alimentario.

De acuerdo a lo expuesto anteriormente el complemento alimentario con dos tiempos de consumo se puede dar mediante:

- *Desayuno y Refrigerio*: para los beneficiarios de la jornada escolar de la mañana, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.

- *Complemento alimentario jornada de la tarde y refrigerio*: Para los beneficiarios de la jornada escolar de la tarde, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos para cada uno de los complementos alimentarios.

- *Desayuno y Almuerzo:* Para los beneficiarios de la jornada escolar única, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.

- *Almuerzo y refrigerio:* Para los beneficiarios de la jornada escolar única, en donde el aporte de energía y nutrientes debe corresponder a la sumatoria de los valores mínimos establecidos para cada uno de los complementos alimentarios.

4.1.2. Según tipo de preparación

Se refiere al proceso y lugar de elaboración que tienen los alimentos a suministrar.

El tipo de ración suministrada dependerá de la disponibilidad de infraestructura, equipo y menaje para la manipulación y preparación de los alimentos, recurso humano, servicios públicos con los que cuente el restaurante escolar, recursos existentes para el montaje de la operación y el pago de manipuladoras, así como de la ubicación del establecimiento educativo y las dificultades que se presenten para el acceso de la población beneficiaria.

- *Ración preparada en el sitio:* Complemento alimentario preparado directamente en las instalaciones de las sedes educativas, que cuenten con las condiciones

locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

- *Ración industrializada lista:* Complemento alimentario compuesto por alimentos procesados por empresas productoras, dotadas de medios de producción técnicos y tecnológicos adecuados, que se entregan listos para ser consumidos por los beneficiarios.

Esta modalidad es adjudicada en aquellos casos donde las sedes educativas no cuentan con las condiciones locativas y de dotación requeridos para el almacenamiento, preparación y distribución de la alimentación.

4.1.3. De emergencia

Esta modalidad se entregará en casos de contingencia o emergencia en el territorio nacional, que afecten el normal desarrollo del Programa de Alimentación Escolar.

- *Refrigerio reforzado industrializado:* complemento alimentario que será entregado a los beneficiarios que reciben la modalidad de almuerzo y que por motivos de contingencia no pueda ser preparado.

- *Desayuno industrializado para emergencias:* complemento alimentario que será entregado a los beneficiarios que reciben la modalidad de desayuno o complemento alimentario jornada de la tarde, ambos preparados en sitio y que por motivos de contingencia no puedan ser preparados. Podrá ser entregado por un período máximo de cuatro días, en el que se debe establecer si la contingencia se extenderá y en el cual el operador deberá prepararse para entregar la modalidad de desayuno industrializado listo y garantizar el aporte mínimo de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes.

4.2. Tiempos y horarios de consumo de los complementos alimentarios

La alimentación es una actividad social que determina en gran medida las condiciones de salud y bienestar del individuo y alrededor de ella se cimentan estilos de vida y hábitos relacionados con la alimentación y hábitos higiénicos como el lavado de manos y la higiene oral. En este sentido, necesita tiempos y horarios definidos claramente.

Tabla 5. Momentos de consumo de alimentos, tiempos mínimos y horario para el consumo de los complementos alimentarios.

COMPLEMENTO AIMENTARIO	JORNADA ESCOLAR	MOMENTO DE CONSUMO	HORARIO
Desayuno	Jornada de la mañana	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana.	7:00 a.m. a 9:00 a.m.
Complemento alimentario jornada tarde	Jornada de la tarde	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas en las primeras horas de la tarde.	1:00 p.m. a 2:30 p.m.
Almuerzo	Jornada única y de la tarde	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas de la tarde o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Refrigerio reforzado industrializado	Jornada única y tarde	Mínimo 30 minutos antes de iniciar las actividades educativas de la tarde o entre 2 y 3 horas después de haber consumido el refrigerio de la mañana.	11:30 a.m. a 1:00 p.m.
Desayuno industrializado para emergencias	Jornada de la mañana o tarde	Mínimo 20 minutos antes de iniciar las actividades educativas o en las primeras horas de la mañana o de la tarde dependiendo de la jornada escolar.	7:00 a.m. a 9:00 a.m. 1:00 p.m. a 2:30 p.m.
Refrigerio	Jornada de la mañana, tarde o única.	Entre 2 y 3 horas después de haber consumido el desayuno, complemento alimentario de la tarde o el almuerzo.	9:30 a.m. a 2:30 p.m.

4.3. Aporte Nutricional

Las recomendaciones de energía y nutrientes para la población beneficiaria fueron definidas de acuerdo con las Recomendaciones Diarias de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana, elaboradas por el ICBF,[16] como se presenta a continuación:

Tabla 6. Necesidades de energía y nutrientes para los grupos poblacionales beneficiados.

REQUERIMIENTO PROMEDIO	CALORIA	PROTEINA	GRASAS	CARBOHIDRATOS	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
4 años - 6 años y 11 meses	1637	49,1	54,6	237,3	600	10,3
7 años - 12 años y 11 meses	1958	58,7	65,3	283,9	800	15
13 años - 17 años y 11 meses	2530	75,9	84,3	366,8	825	16

Calculado con base en las Recomendaciones de Calorías y Nutrientes para la Población Colombiana, ICBF - 1988

Se recomienda la distribución del valor calórico total o rango aceptable de distribución de macro nutrientes en las minuta patrón, así:

- Proteínas: 12 -14%
- Grasa: 28-32%
- Carbohidratos: 55 a 65 %

Independientemente del tipo de preparación seleccionado para el suministro del complemento alimentario al escolar, se debe cumplir con el cubrimiento de las necesidades de energía y nutrientes establecido para cada tiempo de consumo de alimentos, así:

[16]Estos valores son susceptibles de modificaciones de acuerdo con actualización en curso de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, documento de referencia esencial para la planificación de la alimentación.

- Desayuno: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad[17].
- Complemento alimentario jornada de la tarde: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Almuerzo: debe aportar mínimo el 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Refrigerio: debe aportar mínimo el 10% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes según grupo de edad. Este refrigerio se suministra de manera adicional a uno de los anteriores complementos y no como único complemento alimentario.
- Refrigerio reforzado industrializado: debe cubrir mínimo el 25% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, para el grupo poblacional.
- Desayuno industrializado para emergencias: debe aportar mínimo el 20% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

Cuando el PAE por contar con recursos financieros disponibles, suministra complementación alimentaria en dos tiempos de consumo por usuario, debe:

- Desayuno y refrigerio: aportar mínimo 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Complemento alimentario jornada de la tarde y refrigerio: aportar mínimo 30% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.
- Almuerzo y refrigerio: aportar mínimo 40% de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes, según grupo de edad.

4.4. Minuta Patrón

Para cumplir con el aporte de energía y nutrientes definidos y organizar la ración preparada en el sitio y la ración industrializada lista que se suministran, se ha planificado la alimentación mediante el establecimiento de una Minuta Patrón Nacional, que se incluye más adelante en este documento para cada uno de los grupos de edad de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios.

Este patrón establece la distribución por tiempo de consumo, los grupos de alimentos, las cantidades en crudo (peso bruto y peso neto), porción en servido, la frecuencia de oferta semanal y el aporte y adecuación nutricional de energía y nutrientes establecidos para cada grupo de edad. Su aplicación se complementa con la elaboración y cumplimiento del ciclo de menús, de acuerdo al tiempo de consumo y tipo de preparación.

[17] Los grupos de edad tomados como referencia son: preescolar de 3 a 5 años; primaria 6 a 7 y 8 a 12 años y secundaria de 13 a 17 años, para ambos sexos.

En este sentido, es necesario tener en cuenta que la información cuantitativa suministrada en la minuta patrón relacionada con el peso bruto, debe utilizarse para el cálculo de la compra de los alimentos, el peso neto para el análisis químico del ciclo de minutas y el peso de servido para el proceso de supervisión, para garantizar que los alimentos servidos correspondan a la minuta patrón establecida.

El MEN establece la minuta patrón para cada uno de los tiempos de consumo, desayuno ración preparada en el sitio y desayuno ración industrializada; almuerzo y refrigerio; según los grupos de edad definidos, de acuerdo con las Guías Alimentarias para la población colombiana, que considera las características de crecimiento y desarrollo de cada periodo del ciclo vital y relacionados a continuación:

- 4 a 6 años 11 meses
- 7 a 12 años 11 meses
- 13 a 17 años 11 meses

Adicionalmente, en el **numeral 7** se presentan las Minutas Patrón para el desayuno de la Ración Industrializada Lista, Desayuno Industrializado para emergencias y Refrigerio Reforzado Industrializado.

4.5. Ciclos de menú[18]

Teniendo en cuenta la disponibilidad de alimentos regionales, los alimentos de cosecha, los hábitos culturales y costumbres alimentarias los nutricionistas de cada uno de los operadores del servicio deben elaborar los ciclos de menús de un mínimo de 21 días, con su respectivo análisis químico[19] y guía de preparación, los cuales deben ser renovados con una frecuencia mínima de un año y acompañados de la listas de intercambio por grupos de alimentos,[20] sin alterar el aporte nutricional.

El ciclo de menús debe publicarse de manera visible en cada uno de los servicios de alimentos y debe ser de estricto cumplimiento.

En el caso de atención a grupos étnicos[21] se deben incluir en los ciclos de minutas y listas de intercambio, los alimentos autóctonos y tradicionales, que respeten los

[18] **Ciclo de Menús ó Minutas:** Conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, que se establece para un número determinado de días y que se repite a lo largo de un periodo.
[19] El análisis químico de los alimentos debe realizarse con la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF año 2005, incluyendo sus actualizaciones posteriores.
[20] En las ciudades con más de un centro zonal, es necesaria la unificación de ciclos de minutas, con objeto de hacer más eficientes las compras a escala, conservando el aporte nutricional establecido.
[21] Son grupos étnicos los indígenas, afros descendientes, raizales y ROM (Gitanos).

hábitos alimentarios y fomenten el rescate de las tradiciones de los diferentes grupos étnicos que conforman el país. En este sentido, se recomienda considerar el documento ICBF "Minutas con Enfoque Diferencial", que se puede consultar en la página Web del ICBF.

Para la elaboración de los ciclos de menús deben tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Garantizar la variedad del ciclo de menús.

- Conocer las características de la producción y comercialización de los alimentos (sus ciclos de producción, las épocas de cosecha y su precio en el mercado), ya que permiten identificar la mejor época para la utilización de los diferentes productos en el menú. Es importante establecer aquellos con mayor disponibilidad y mejores costos a lo largo del año, con el fin de incluirlos.

- En la situación en que no haya disponibilidad de un alimento del menú diario planeado, el alimento faltante se intercambia por otro que se encuentre en la lista de intercambios, dentro del mismo grupo, con el objeto de asegurar que los intercambios sean apropiados para mantener el aporte nutricional requerido diariamente y para facilitar el control de los precios, sin alterar el valor nutricional de la ración.

- En el caso de que el PAE esté siendo ejecutado con recursos de la alcaldía, los ciclos de minutas se publicarán también en la alcaldía.

4.6. Características de calidad de los alimentos

Los alimentos que integran las raciones, tanto preparadas en el sitio, como industrializadas listas, deben cumplir con condiciones de calidad e inocuidad para lograr el aporte de energía y nutrientes definidos y prevenir las enfermedades trasmitidas por ellos. Estas condiciones deben acompañar a los alimentos hasta su consumo final, para lo cual es necesario cumplir con las características referidas en las Normas Técnicas Colombianas (NTC) dadas por el Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC, como Organismo Nacional de Normalización.

El empaque y rotulado de todos los alimentos a suministrar para el Programa deberán cumplir con lo estipulado en la Resolución 005109 de Diciembre 29 de 2005 y la Resolución 333 de 10 febrero de 2011 y las demás normas vigentes.

Acorde con lo establecido en el capítulo IX del Decreto 3075 de 1997, en relación con relación la obligatoriedad del registro sanitario, todos los alimentos suministrados durante la ejecución del PAE deberán tener marca de fábrica y registro o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales deberán ser rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad que los acoja.

4.7. Bienestarina

La adición o no de la Bienestarina en los ciclos de menú para el PAE será potestad de cada ente territorial. Con este fin, en el numeral 7 se incluyen minutas patrón con y sin adición de Bienestarina, para aplicar cada una de ellas según sea el caso.

La adquisición del producto debe coordinarse directamente con el ICBF, el cual determinará las condiciones y requisitos necesarios para la logística de distribución, manejo y custodia con la entidad territorial que decida adicionarla en su programa.

4.8. Requerimientos técnicos de espacio y dotación para la prestación del servicio.

4.8.1. Modalidad complemento alimentario ración preparada en el sitio

4.8.1.1. Infraestructura

- *Bodega:* El operador puede o no contar con un espacio de bodega para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, la cual en caso de optar por ella debe tener como dotación mínima equipos de refrigeración y congelación, sistemas de transporte (carretillas, carritos transportadores, etc.), implementos de almacenamiento (canastillas, estibas, etc.) y equipos de medición (grameras, básculas, termómetro).

La bodega, debe cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes y debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento y distribución de alimentos. Además debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable.

- *Servicios de alimentación:* Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla en las instituciones educativas, es responsabilidad del sector educativo y de los entes territoriales, posibilitar las condiciones de infraestructura de los servicios de alimentación. Por lo anterior, para la determinación de las necesidades de infraestructura o planta física de los servicios de alimentación y los lugares en donde se deben desarrollar las funciones de almacenamiento, preparación y en algunos casos distribución de los alimentos, se debe considerar lo establecido en la Norma Técnica Colombiana NTC No. 4595 definida por el Ministerio de Educación Nacional y en el "*Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada*", que establecen, entre otros, los siguientes objetivos que debe cumplir la planta física:

  - Facilitar la producción.
  - Maximizar el espacio.
  - Facilitar el aseo y limpieza.
  - Hacer uso efectivo de la fuerza de trabajo (economía de movimientos, seguridad, comodidad).

Al igual que cualquier servicio de alimentación, las instalaciones de los restaurantes escolares deben cumplir y estar enmarcados en el Capítulo I Edificación e instalaciones, del Título II Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, del Decreto 3075 de 1997, que reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979.

En el caso del PAE, la planificación física del servicio debe ser acorde con las funciones que en él se deben cumplir, siendo las más comunes: recibo, almacenamiento, procesamiento y distribución de alimentos, así como lavado, aseo, disposición de basuras y desperdicios. Para cada una de estas actividades se debe destinar un área de trabajo específica e independiente, teniendo en cuenta que los requerimientos varían de acuerdo con el tamaño del espacio físico destinado al servicio y a las funciones que en él se cumplirán. Así mismo, se debe contar con un lugar equipado para la elaboración de registros de información.

- *Comedor*: La Norma Técnica Colombiana NTC-4595 propone un espacio mínimo para preescolar de 0.80 m2 y de 1.07 m2 por estudiante de nivel básico por turno para la zona de comedor en los establecimientos educativos de nivel básico y medio.

Debe ser de fácil acceso, amplio, con colores claros y estar dotado con mesas y sillas de material fácilmente lavable, ambientado con material educativo relacionado con alimentación saludable, normas de higiene y de comportamiento.

En la entrada del comedor o en un área aledaña se deberá disponer de lavamanos para los beneficiarios.

La capacidad del área también dependerá de los tamaños de las mesas y las sillas, así como del presupuesto para la ampliación o adecuación del espacio disponible, por lo cual se recomienda tener mesas del mismo ancho y largo que se puedan unir o separar para optimizar el uso del espacio según el número de usuarios por turno. Se propone integrar las instalaciones donde se prestan los servicios de alimentación en una sola sección.

Además de la aplicación de la norma técnica antes señalada, para el diseño de la planta física (materiales, características de construcción, porcentaje de humedad, etc.) se debe aplicar lo estipulado en el Decreto No. 3075 de 1997.

4.8.1.2. Manejo higiénico sanitario

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes, y para el caso específico del trasporte de alimentos perecederos, por los definidos en la Resolución 2505 de 2004.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados, además de manejar unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, se deben implementar y desarrollar de manera especial los siguientes programas:

- ***Plan de saneamiento básico***: debe tener aplicabilidad para la bodega de almacenamiento y distribución, en caso de tenerla, y para los diferentes restaurantes escolares atendidos, según lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan, ajustado en cada restaurante escolar, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación la copia del documento en cada uno de ellos, con el fin de verificar los procesos y procedimientos implementados al interior del servicio de alimentación. El plan debe contener:

  - *Programa de limpieza y desinfección*: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de1997, y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el restaurante escolar para su supervisión.

- *Programa de control de plagas*: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, incluyendo la fumigación como parte del programa de control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de control físico y educativo, las cuales deben garantizarse en forma permanente por la sede educativa en coordinación con el operador del Programa.

- La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del restaurante escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio.

- *Programa de residuos sólidos:* debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en los municipios.

- ***Programa de abastecimiento de agua***: en el que se garantice que el agua que se utilice en el servicio de alimentación sea de calidad potable. En municipios o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario establecer métodos físicos, químicos o biológicos para su potabilización.

En situaciones de contaminación de aguas por derrames de sustancias químicas o emergencias, tipo desbordamientos de ríos, inundaciones o sismos, el agua deberá ser suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otro mecanismo seguro.

Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y, cuando se utilice, se deben realizar los procedimientos anteriormente recomendados. Estos tanques deben lavarse y realizarles mantenimiento, mínimo 2 veces al año. Cada vez que sean aseados se les colocará una etiqueta con la fecha del último lavado. Estos deberán mantenerse tapados y solo debe tener acceso a ellos la persona autorizada.

Para su consumo, el agua no debe ser almacenada por más de 24 horas, ya que se contamina con gran facilidad.

El programa de monitoreo a la calidad del agua incluye la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua

potable para el servicio de alimentación, análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, así como actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental.

4.8.1.3. Equipo y menaje

El equipo y menaje necesario para el funcionamiento de los restaurantes escolares debe ser de material apto para el consumo de los alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno. Para el servicio de sopas los recipientes deben tener la profundidad suficiente para evitar que se derrame el contenido.

En el caso que el menaje y dotación de un restaurante escolar se haya recibido por cofinanciación, ya sea de un operador, ente territorial o entidades privadas, estos deben elaborar actas de entrega o comodatos donde el rector del centro educativo encargado de recibirlos se responsabilice de su custodia y cuidado en el lapso de tiempo que no funcione el PAE. Durante el desarrollo del servicio de alimentación el rector del centro educativo pondrá a disposición del operador estos equipos mediante acta de entrega donde se consigne su estado. A partir de este momento el operador será el encargado de su mantenimiento y cuidado.

El servicio de alimentación deberá contar en cada punto de preparación y distribución de un inventario mínimo de equipos, menaje y utensilios que asegure la calidad en los procesos de recibo, almacenamiento, preparación y distribución, de acuerdo con lo establecido en las tablas siguientes.

Tabla 7. Equipo de cocina mínimo - Ración preparada en el sitio – desayuno y complemento alimentario jornada de la tarde.

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal de tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	0	0	1	2	2	3
Pipeta de gas con capacidad acorde al servicio*	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros y 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1
Licuadora industrial	0	1	1	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera de mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital con rango de temperatura desde congelación hasta cocción	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**	**1**

Fuente: Modificado de ICBF- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

*Si no se cuenta con gas por red

Tabla 8. Equipo de cocina – Ración preparada en el sitio – Almuerzo.

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Estufa de gas lineal - tres quemadores	1	1	1	1	1	1	1
Estufa enana - Un quemador grande	0	1	1	1	2	2	3
Pipeta de gas de acuerdo a la capacidad del servicio*	1	1	1	1	1	1	1
Regulador de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Manguera de gas*	1	1	1	1	1	1	1
Nevera de 336 litros o 12 pies	1	1	0	0	0	0	0
Nevera de 512 litros o 19 pies	0	0	1	1	1	1	1

EQUIPO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Congelador 1 puerta 5 pies - Capacidad 30 Kilos	0	1	1	0	0	0	0
Congelador 1 puerta 7 pies - Capacidad 45 Kilos	0	0	0	1	1	1	1
Congelador 1 puerta 15 pies - Capacidad 70 Kilos	0	0	0	0	1	1	1
Licuadora no industrial	1	1	1	1	1	1	1
Licuadora Industrial 4 Litros	0	0	0	1	1	1	1
Balanza de 25 Libras mecánica	1	1	1	1	0	0	0
Balanza Romana 20@	0	0	0	0	1	1	1
Balanza Gramera De mesa, máximo de 10 gramos de sensibilidad. Mecánica o digital.	1	1	1	1	1	1	1
Molino con motor 1 H.P.	0	0	0	1	1	1	1
Termómetro de punzón análogo o digital con rango de temperatura desde congelación hasta cocción	1	1	1	1	1	1	1

Fuente: Modificado de ICBF- Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

*Si no se cuenta con gas por red

Tabla 9. Menaje para la cocina - Ración preparada en el sitio - desayuno y complemento alimentario jornada de la tarde

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extra grande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Caneca con tapa multiuso (basura)	Grande	2	2	2	3	4	5	7
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 Lts.	2	2	2	2	3	4	5
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo para Cortar	Normal	1	1	1	2	4	4	4
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	5	6
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 ó 36 litros	1	2	0	2	2	3	3
	# 40 ó 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Paila 46 centímetros	46 cms	1	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plástico o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plástico	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

Fuente: Tomado de ICBF - Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

Tabla 10. Menaje para la cocina– Ración preparada en el sitio – almuerzo.

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Balde plástico	12 litros	1	1	1	2	3	3	4
Bandeja plástica	Extragrande	2	2	2	2	6	6	6
Caldero	50X30	1	1	1	2	2	3	3
Canastilla plástica	60x40x13	2	3	4	4	6	6	8
Caneca con tapa multiuso (basura	Grande	2	2	2	3	4	5	7
Cernidor aluminio	Normal	1	1	1	2	3	3	3
Olleta	3 litros	2	2	2	3	3	3	3
Colador plástico	Grande	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) con hueco	Normal	1	1	1	1	2	2	2
Cuchara para servir (aluminio fundido) sin hueco	Normal	1	2	2	2	4	4	4
Cuchillo cocina para Cortar carne		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para Cortar verdura		1	2	3	3	3	3	3
Cuchillo cocina para pelar papa		1	1	1	1	1	2	2
Espumadera de aluminio fundido	Pequeña	1	1	1	1	1	2	2
Jarra plástica	2 litros	2	2	2	3	4	4	4
Legumbrera		1	2	3	3	4	4	5
Olla (aluminio recortado)	# 32 o 24 litros	2	2	2	2	0	0	0
	# 36 o 36 litros	1	2	2	2	2	3	3
	# 40 o 50 litros	0	0	3	3	5	5	5
Olla a presión	10 litros	1	1	1	1	1	1	1
Paila	46 cms	2	2	4	4	5	6	6
Pinzas	Grande	2	2	2	3	3	3	3
Rallador de acero inoxidable	Corriente	1	1	1	2	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Grande	1	1	2	2	3	3	3

ELEMENTO	REF.	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
		CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Tabla acrílica para picar	Mediana	1	1	1	1	2	2	2
Tabla acrílica para picar	Pequeña	1	1	0	0	0	0	0
Taja papa	Grande	1	1	1	2	2	2	2
Cucharones y cucharas medidoras de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos o en acero inoxidable	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad
Vasos medidores y probeta de acuerdo a los cupos atendidos, ingredientes y porciones de servido estandarizadas	Plásticos	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad	A necesidad

Fuente: Tomado de ICBF - Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

Tabla 11. Dotacion y menaje de comedor – desayuno - complemento alimentario jornada de la tarde y almuerzo para Ración preparada en el sitio

ELEMENTO	HASTA 50 RACIONES	HASTA 100 RACIONES	HASTA 200 RACIONES	HASTA 300 RACIONES	HASTA 400 RACIONES	HASTA 500 RACIONES	HASTA 600 RACIONES
	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD
Tenedor mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchillo mesa	50	100	120	180	240	300	350
Cuchara sopera	50	100	120	180	240	300	350
Plato	50	100	120	180	240	240	240
Pocillo	50	100	120	180	240	240	240
Vaso	50	100	120	180	240	300	350
Tina plástica o mediana	2	4	4	1	0	0	0
Tina plástica grande		0	0	2	3	3	4
Mesas de comedor-puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo						
Sillas de comedor – puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo						

Fuente: Tomado de ICBF - Janeth de Castro. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. Bogotá, D.C., 2002

Nota: Hasta 100 raciones debe haber un elemento por usuario y a partir de 101 se calcula sobre el 60% correspondiente a la cobertura de la escuela.

Se recomienda mínimo 20% de menaje adicional sobre la cantidad de raciones producidas, como mecanismo de reserva por daño, deterioro y/o emergencia.

4.8.1.4. Implementos de aseo.

Cada restaurante escolar debe contar con los insumos e implementos necesarios para llevar a cabo de forma adecuada la prestación del servicio, en las cantidades y especificaciones mínimas requeridas, de acuerdo a lo relacionado en la siguiente tabla:

Tabla 12. Insumos e implementos de aseo por Restaurante Escolar - Ración preparada en el sitio

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Escoba plástica grande	1
Trapero de Hilaza, sin goma 1,40 MT	1
Recogedor de basura de plástico	1
Cepillo largo cerdas duras	1
Cepillo de mano cerdas duras	1
Cepillo para uñas	1 por manipulador de alimentos
Esponja plástica para el lavado de ollas.	2
Detergente para lavado de platos y batería de cocina, desengrasante, con componentes sulfurados, inoloro y biodegradable, en barra, crema polvo o líquido para alimentos	2 kilos mensual por cada 100 cupos
Esponja de fibra de abrasividad media	2 unidades mensuales

PRODUCTO	CANTIDAD MÍNIMA Y PERIODICIDAD
Desinfectante líquido (hipoclorito de sodio producto de 5.6% de concentración)	2 litros mensuales por cada 100 cupos
Jabón para aseo general, inoloro y biodegradable, en polvo o líquido	2 kilos mensuales por cada 100 cupos
Jabón yodado líquido para manos, en dispensador y con identificación del producto	300 cc mensuales, por cada manipulador de alimentos
Bolsas plásticas biodegradables de color verde para los residuos ordinarios, de color azul para el material reciclable, de color gris para el papel y el cartón y color beige para los residuos orgánicos. Su tamaño debe corresponder al tamaño de la caneca específica.	A necesidad de acuerdo a los volúmenes de residuos generados
kit de canecas para manejo de residuos	4 Canecas redondas, por cada restaurante escolar. Dimensiones: largo 55,5, ancho 67 altura 98 cm. Material: Polietileno de alta densidad. (1 verde, 1 azul, 1 gris y 1 beige). Debidamente identificadas, entregadas al inicio del contrato
Papel higiénico hoja doble	1 rollo mensual por cada manipulador de alimentos
Gas (en caso de no contar con gas por red)	1 pipeta de 100 libras mensual por cada 100 cupos

Nota: Los implementos deben ser repuestos cada vez que se deterioren

4.8.2. Modalidad complemento alimentario ración industrializada lista

4.8.2.1. Empaque

El complemento alimentario industrializado debe ser empacado para cada beneficiario en bandeja de pulpa de cartón biodegradable envuelta con papel vinilpel o en bolsa plástica transparente y los alimentos que lo componen deben

tener empaque primario, que cumpla con el rotulado según la normatividad que aplique, excepto las frutas.

En el caso de que la leche o bebida láctea necesite mantenimiento por cadena de frío, ésta ira por fuera de la bandeja o la bolsa.

4.8.2.2. Infraestructura

- *Planta de producción o ensamblaje:* El operador puede producir o no los alimentos que componen la ración industrializada y debe ensamblar los complementos de manera individual, para los cual debe contar con una planta de producción o ensamble que que debe ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos y debe cumplir con los requisitos establecidos por el Decreto 3075 de 1997 y las demás normas vigentes. Debe contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable.

- *Comedor*: Teniendo en cuenta que el PAE se desarrolla en las instituciones educativas, es responsabilidad del sector educativo y de los entes territoriales, posibilitar las condiciones de infraestructura de los comedores. Por lo anterior, para la determinación de las necesidades de infraestructura, se debe considerar lo establecido en la Norma Técnica Colombiana NTC No. 4595 del el Ministerio de Educación Nacional y en el "*Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada*", que establecen, entre otros, los siguientes objetivos que debe cumplir la planta física:

  - Maximizar el espacio.
  - Facilitar el aseo y limpieza.
  - Hacer uso efectivo de la fuerza de trabajo (economía de movimientos, seguridad, comodidad).

La Norma Técnica ColombianaNTC-4595 propone un espacio mínimo para preescolar de 0.80 m2 y de 1.07 m2 por estudiante de nivel básico por turno para la zona de comedor en los establecimientos educativos de nivel básico y medio.

Debe ser de fácil acceso, amplio, con colores claros y estar dotado con mesas y sillas de material fácilmente lavable. Así mismo, debe estar ambientado con material educativo relacionado con alimentación saludable, normas de higiene y de comportamiento. En la entrada del comedor o en un área aledaña se deberá disponer de lavamanos para los beneficiarios.

La capacidad del área también dependerá de los tamaños de las mesas y las sillas, así como del presupuesto para la ampliación o adecuación del espacio disponible, por lo cual, se recomienda tener mesas del mismo ancho y largo que se pueden unir o separar para optimizar el uso del espacio según el número de usuarios por turno. Se propone integrar las instalaciones donde se prestan los servicios de alimentación en una sola sección.

4.8.2.3. Manejo higiénico sanitario

El transporte, almacenamiento, producción y distribución de alimentos en la ejecución del PAE están enmarcados por los parámetros establecidos en el Decreto 3075 de Diciembre de 1997 y las demás normas vigentes y para el caso específico del trasporte de alimentos perecederos bajo la Resolución 2505 de 2004.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos preparados, además a unas buenas prácticas higiénicas por parte de quien los manipule, se deben implementar y desarrollar de manera especial los siguientes programas:

- ***Plan de saneamiento básico***: acorde a lo establecido en el capítulo VI, artículos 28 y 29 del Decreto 3075 de 1997, el cual debe contener:

  - *Programa de limpieza y desinfección*: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de1997 y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado.

  - *Programa de control de plagas*: debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997, incluyendo la fumigación como parte del programa de control integral de plagas, de manera conjunta con las acciones de control físico y educativo.

  - *Programa de residuos sólidos:* debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 3075 de 1997 y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en los municipios.

- ***Programa de abastecimiento de agua***: en el que se garantice que el agua que se utilice en la planta de producción y ensamble es de calidad potable. En municipios o lugares de prestación del servicio donde no exista servicio de

acueducto o fuentes públicas autorizadas, es necesario establecer métodos físicos, químicos o biológicos para su potabilización.

En situaciones de contaminación de aguas por derrames de sustancias químicas o emergencias, tipo desbordamientos de ríos, inundaciones o sismos, el agua deberá ser suministrada por tanques surtidores, botellones de agua u otro mecanismo seguro.

Se debe disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción y, cuando se utilice, se deben realizar los procedimientos anteriormente recomendados. Estos tanques deben lavarse y realizarles mantenimiento, mínimo 2 veces al año. Cada vez que sean aseados se les colocará una etiqueta con la fecha del último lavado. Estos deberán mantenerse tapados y solo debe tener acceso a ellos la persona autorizada.

Para su consumo, el agua no debe ser almacenada por más de 24 horas, ya que se contamina con gran facilidad.
El programa de monitoreo a la calidad del agua incluye la planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para la planta, análisis microbiológicos y fisicoquímicos periódicos, así como actividades de limpieza de periódica de tanques de almacenamiento, prácticas de ahorro y cuidado del agua, como garantía de un buen manejo ambiental.

4.8.2.4. Equipo y dotación

Con el fin de garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos que componen la ración industrializada, el espacio de comedor debe contar con implementos y equipos que garanticen el almacenamiento transitorio de los alimentos desde su entrega a la sede educativa por parte del operador hasta el consumo por parte de los beneficiarios, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997. Estos son refrigeradores y estibas con la capacidad suficiente para el almacenamiento del número de raciones industrializadas distribuidas en la sede educativa

El menaje y dotación necesario para el funcionamiento del comedor escolar se encuentra a cargo de la sede educativa y de la respectiva Secretaría de Educación, y debe ser elaborado en materiales aptos para el consumo de los alimentos, estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección y en cantidad suficiente para asegurar un servicio ágil y oportuno.

El comedor deberá contar en cada Sede Educativa atendida con la modalidad de ración industrializada con una dotación mínima, de acuerdo con lo establecido en la siguiente tabla:

Tabla 13. Dotacion de comedor – Complemento alimentario industrializado

ELEMENTO	CANTIDAD
Mesas de comedor- puesto para comer	Un puesto por niño o niña atendido en el turno respectivo
Sillas de comedor – puesto para sentarse	Una silla, butaca o puesto en banca por niño o niña atendido en el turno respectivo
kit de canecas para manejo de residuos	3 Canecas redondas, por cada restaurante escolar. Dimensiones: largo 55,5, ancho 67 altura 98 cm. Material: Polietileno de alta densidad. (1 verde, 1 gris y 1 beige). Debidamente identificadas

5. ETAPAS DEL PROGRAMA

Comprende las acciones y etapas para garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar, en condiciones de calidad e inocuidad, incluidas aquellas previas al inicio de la atención a los beneficiarios y aquellas que se realizan durante y de manera posterior a su ejecución.

5.1. PLANEACIÓN

5.1.1. Convocatoria y reunión del Consejo de Política Social Municipal [22]

Es responsabilidad del Alcalde Municipal y del Consejo de Política Social, la planeación conjunta del PAE en el municipio, el cual debe estar incluido en el Plan de Desarrollo y de Inversión Local. Este proceso comprende las siguientes acciones:

5.1.1.1. Análisis de la información, resultado del Diagnóstico Situacional del municipio o distrito y diagnóstico de infraestructura, servicios públicos y dotación de las instituciones educativas.

Con el fin de identificar a la población que debe recibir prioritariamente la atención alimentaria, es importante analizar la información del municipio sobre el número y porcentaje de niños en edad escolar, áreas geográficas, zonas o barrios de mayor pobreza, proporción de población en edad escolar por puntos del corte del SISBEN, ubicación de las instituciones educativas por áreas urbana y rural, jornadas escolares, total de cobertura del sistema escolar, total matrícula escolar por grados, tasas de ausentismo y deserción rurales/urbanas, así como la demanda insatisfecha de los servicios educativos, niños en edad escolar se encuentran fuera del sistema educativo y alumnos matriculados no accedieron al programa de alimentación escolar en años anteriores.

Igualmente y en coordinación con el sector salud, es importante analizar los resultados del diagnóstico de infraestructura, existencia y calidad de los servicios públicos y condiciones de dotación de menaje y equipos en las unidades de servicio, donde se prestará el servicio de alimentación, ya que, con base en estos resultados, se determina la modalidad del servicio a implementar (ración para preparar en el sitio o la ración industrializada lista). Igualmente, esta información permite analizar los posibles recursos necesarios para la cofinanciación.

[22] Incluye vincular a los sectores de educación, salud y agricultura del municipio y comunidad educativa para la definición y cumplimiento de acciones alrededor del PAE.

5.1.1.2. Definición coberturas y selección de establecimientos educativos

Con base en la información del Sistema de Matricula SIMAT, la aplicación de los criterios de priorización y focalización para la selección de establecimientos educativos y la población objetivo, de las condiciones de infraestructura, de la dotación y menaje de los establecimientos educativos, su ubicación y condiciones de acceso, se deben definir las coberturas de cada establecimiento educativo y definir el tipo de servicio a desarrollar, si es desayuno, complemento alimentario jornada tarde y almuerzo y el tipo de servicio a ofrecer, esto es, ración para preparar en sitio o ración industrializada lista, en caso de no contarse con condiciones de infraestructura adecuada, el número de días de atención y el presupuesto disponible.

5.1.2. Inscripción de beneficiarios y reporte de los niños, niñas y adolescentes inscritos en el PAE.

La inscripción de beneficiarios y reporte de los niños inscritos en el PAE son actividades que realizan de manera conjunta el operador y el establecimiento educativo.

La inscripción se deberá realizar antes de iniciar la operación del PAE, y en el momento de la inscripción, se debe establecer el estado de afiliación al régimen de seguridad social en salud de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios. En caso de que no estén afiliados, se deben realizar acciones con las familias para gestionar su inclusión ante la autoridad competente.

5.2. Contratación del Programa de Alimentación Escolar

5.2.1. Identificación de las condiciones mínimas con las que deben contar los operadores del servicio

Con el fin de ofrecer un servicio con calidad, oportunidad e inocuidad, se sugiere que quien aspire a ejecutar el PAE cumpla con las siguientes condiciones mínimas:

5.2.1.1. Experiencia y capacidad financiera

- Acreditar experiencia específica en servicios de alimentación a diferentes grupos poblacionales o servicios de alimentación en restaurantes escolares o servicios de comidas y bebidas que proveen comidas completas o no, ya

sea en restaurantes tradicionales o restaurantes de autoservicio o restaurantes de comida para llevar.

- El ente territorial propenderá porque la experiencia específica y la capacidad financiera, solicitada a los proponentes sea como mínimo equivalente en tiempo y cuantía al presupuesto y plazo de ejecución del proceso de selección que se adelante.
- El Operador deberá estar inscrito en las clasificaciones del Código Industrial Internacional Uniforme - CIIU, de acuerdo con el objeto a contratar.
- Los contratos presentados para acreditar experiencia deben estar liquidados.
- La experiencia adquirida en consorcios o uniones temporales será tenida en cuenta de acuerdo con el porcentaje de participación en la unión temporal o consorcio, en la cual fue adquirida.
- Cuando en las certificaciones o contratos con actas de liquidación mediante las cuales se pretende acreditar experiencia se encuentren también relacionados bienes o servicios de características disímiles a las del objeto del presente proceso contractual, se tendrá en cuenta únicamente la experiencia correspondiente a la relacionada con el objeto del Programa.

5.2.1.2. Valores agregados que aportan puntaje

Además de los criterios de ponderación que el ente territorial considere pertinentes cuando se adelanten procesos de contratación, se sugiere incluir los siguientes:

- Porcentajes de oferta de compras locales
- Porcentajes de subcontratación con Asociaciones de Padres de Familia.

5.2.2. Adhesión a contratos PAE con operadores del ICBF

En el caso en el que la entidad territorial ejecute el PAE a través de la adhesión a un contrato suscrito por el ICBF con un operador, aplicarán los Lineamientos Técnico Administrativos y Estándares del Servicio del ICBF vigentes y sus modificaciones modificatorias (Resolución 0167 de 2012 y Resolución 9339 de 2012), los cuales se encuentran publicados en la página web del ICBF (www.icbf.gov.co).

5.2.3. Recurso Humano.

5.2.3.1. Necesidad de recurso humano

Los operadores deberán asegurar que el personal que requieran para llevar a cabo las actividades desarrolladas durante la ejecución del PAE en las diferentes etapas del proceso, sea vinculado a través de un contrato laboral o de prestación de servicios.

A continuación se relacionan los parámetros para el cálculo del recurso humano para la manipulación de alimentos, requerido para la modalidad de ración preparada en sitio.

Tabla 14. Relación de manipuladores de alimentos necesarios por número de raciones atendidas

TIEMPO CONTRATACION (1)	NÚMERO DE MANIPULADORES REQUERIDOS					
	Menos de 50 raciones	De 51 a 100 raciones	De 101 a 200 raciones	De 201 a 300 raciones	De 301 a 400 raciones	Hasta 500 raciones
DESAYUNO / COMPLMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO (2)	1	2	2	3	3	3
ALMUERZO						
TIEMPO COMPLETO	1	1	2	2	3	3
MEDIO TIEMPO	0	1	0	1	0	1
DESAYUNO/COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE – REFRIGERIO						
TIEMPO COMPLETO	0	0	0	0	0	0
MEDIO TIEMPO (2)	1	2	2	3	4	4
ALMUERZO – REFRIGERIO						
TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO (2)	1	0	1	0	1	0
DESAYUNO – ALMUERZO						
TIEMPO COMPLETO	1	2	2	3	3	4
MEDIO TIEMPO	1	0	1	0	1	0

Fuente: Compilación y organización a partir de varias fuentes. Bejarano, John. Cubillos, Sandra. Departamento de Nutrición. Facultad de Medicina. Universidad Nacional de Colombia. 2007 y del ICBF Subdirección de Nutrición

(1) El ajuste de la cantidad de personal requerido dependerá de las condiciones propias de cada servicio y del número de tiempos de comida que se elaboren, así mismo de la distribución de funciones específicas para los cargos: almacenista, jefe de producción y/o administrador, entre otros.

(2) El personal de medio tiempo debe ubicarse en la jornada en la cual se distribuye el refrigerio (mañana o tarde).

En la Ración industrializada lista, el operador llevará las raciones de alimentos hasta la Unidad de Servicio, en donde será entregada al responsable en el establecimiento educativo, quien coordinará la distribución a los beneficiarios.

5.2.3.2. Personal manipulador de alimentos

Para la vinculación del personal manipulador de alimentos el operador debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- ***Perfil***

- Mayor de 18 años.
- Alfabeta.
- Buen estado de salud certificada, antes de desempeñar esta función.
- Estar capacitado en manipulación de alimentos y tener certificación vigente.[23]
- Tener experiencia comprobada en la preparación de alimentos.
- Buena actitud hacia el trabajo y disposición amorosa con los niños, niñas y adolescentes.
- Mantener buenas relaciones con la comunidad educativa.
- Mostrar inquietud e interés hacia el proceso de producción, conservación**,** distribución de alimentos, reciclaje y cuidado del ecosistema.

- ***Estado de salud y manejo higiénico sanitario***

Se deben considerar lo dispuesto en el capítulo 3, Personal Manipulador de Alimentos, del Título II Condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos, del Decreto 3075 de 1997.

[23] En el Distrito Capital se debe cumplir con la Resolución 1090/98 y en los departamentos y municipios aplican las disposiciones de cada Secretaría Seccional de Salud. Sin embargo, el Curso obligatorio en educación sanitaria debe ser mínimo de 10 horas.

- ***Actividades del personal de manipulación de alimentos***

Son aquellas que se relacionan con la manipulación, almacenamiento, preparación, servida y distribución de los alimentos y el aseo de la unidad. Se destacan las siguientes:

- Recibir los artículos que entran al servicio, verificar las cantidades y la calidad de los mismos, y diligenciar los registros de inventarios establecidos.
- Velar por el almacenamiento y manejo apropiado de los alimentos.
- Preparar los alimentos de acuerdo con lo establecido en la minuta patrón y ciclos de menús y servir con medidas o recipientes estandarizados.
- Mantener las áreas del servicio de alimentos en completo orden, aseo y desinfección.
- Cumplir y hacer cumplir las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos, calidad, higiene y seguridad.
- Velar por el mantenimiento del equipo y demás utensilios de cocina y comedor, vigilar que se utilicen de manera correcta y solicitar oportunamente su reparación o reemplazo.
- Estar bien presentadas y con el uniforme completo y limpio.
- Mantener buen clima organizacional y propiciar excelentes relaciones con los niños, el sector educativo y la comunidad en general.

5.2.3.3. Programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial

Legalmente es obligación de toda empresa desarrollar un programa de salud ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo (Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1.986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10, 11, 14).

El operador debe velar por la implementación de un programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial, entendido como el conjunto de conocimientos, procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, destruir la salud y el bienestar o crear malestar significativo entre los trabajadores y usuarios. Se debe prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas, incendios e incorrecto apilamiento de bultos, entre otros.

5.2.4. Obligaciones mínimas que deben cumplir los operadores

A continuación se describen las obligaciones mínimas que deben cumplir los operadores del PAE, las cuales deben hacer parte integral de los procesos de contratación de los mismos.

5.2.4.1. Obligaciones del operador para la modalidad de ración preparada en sitio

A continuación se describen las obligaciones que deben asumir los operadores en relación con los contratos y propuestas que suscriban para para ejecutar el PAE:

- *Generales*

- Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnico administrativos y estándares del PAE del MEN.

- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.

- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al contratante, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.

- Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del PAE.

- Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.

- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

- Utilizar el logo del MEN en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del Ministerio.

- Desarrollar la operación del PAE de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del MEN.

- *Etapa de alistamiento*

- Adecuar con base en las normas higiénico-sanitarias establecidas del Decreto 3075 de 1997, la bodega o ensamble en caso de contar con ella.

- Contar con acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento.

- Dotar la bodega mínimo con los siguientes equipos y utensilios para llevar a cabo adecuadamente los procesos: equipo de refrigeración y congelación, balanza, gramera, termómetro, carretilla trasportadora, canastillas y estibas de acuerdo con lo establecido en el Decreto 3075 de 1997

- Realizar un plan de saneamiento para bodega y unidades de servicio por escrito que incluya:

Programa de limpieza y desinfección de:

- ✓ Objetivos
- ✓ Productos químicos a utilizar con fichas técnicas
- ✓ Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.
- ✓ Formatos de monitoreo y control

Programa de residuos sólidos con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos
- ✓ Tipos de residuos
- ✓ Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final
- ✓ Código de colores

- ✓ Impacto ambiental
- ✓ Formatos de monitoreo y control

Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos
- ✓ Caracterización de plagas
- ✓ Tipo de control (físicos y químicos)
- ✓ Periodicidad y métodos de aplicación
- ✓ Sustancias químicas con fichas técnicas
- ✓ Empresa que prestará el servicio

- Elaborar un ciclo de menú con un mínimo de 21 días de acuerdo a las minutas patrón estipuladas en el presente lineamiento.

- Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual ofrecido en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. Priorizar los proveedores que se encuentren en:

  - ✓ Organizaciones de productores que estén o hayan participado en el Proyecto Apoyo a Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y que estén comercializando sus productos de manera asociativa.
  - ✓ Organizaciones de productores que estén o hayan participado del Proyecto de Oportunidades Rurales del Ministerio de Agricultura y que estén en disposición de participar dentro de un proyecto de alianzas productivas con los operadores del Programa.
  - ✓ Organizaciones de productores que potencialmente estén en capacidad y en disposición de participar en uno de los proyectos anteriores.
  - ✓ Productores apoyados por el DPS Departamento para la Prosperidad Social.

- Implementar y desarrollar un plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, que contenga como mínimo:

  - ✓ Objetivos.
  - ✓ Estrategias de respuesta ante contingencias.
  - ✓ Personas o empresa encargada de su aplicación.

- ✓ Fichas técnicas de los equipos.
- ✓ Hoja de vida con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada sede educativa.

- Garantizar las existencias suficientes de equipos y menaje para la ejecución del programa, de acuerdo a lo establecido en el lineamiento.

- Identificar y señalar cada una de las áreas dentro del servicio de alimentación, en material sanitario, delimitando cada espacio físico utilizado en los diferentes procedimientos dentro del restaurante escolar, de acuerdo a la infraestructura de éste, así: área de recibo de alimentos, área de almacenamiento, área de preparación, área de distribución-comedor y área de lavado de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997.

- Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa y ubicarlo de manera visible en cada restaurante escolar.

- Establecer rutas, periodicidad y días de entrega (Modelo Operativo) de víveres a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.

- Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 que contenga como mínimo:

  - ✓ Objetivos.
  - ✓ Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado).
  - ✓ Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad.
  - ✓ Formatos de monitoreo y control.
  - ✓ Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
  - ✓ Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento
  - ✓ Prácticas de ahorro y cuidado del agua.
  - ✓ Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.

- Vincular el número de manipuladores de alimentos de acuerdo a la los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.

- Garantizar que el personal manipulador de alimentos de los restaurantes escolares y de bodega tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos de aptitud laboral expedido por un médico especialista en salud ocupacional o en trabajo, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la resolución 2346 de 2007.

- Mantener en la sede administrativa, una carpeta en físico por cada procesador de alimentos y auxiliar de bodega, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito.

- Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo con lo establecido en el decreto 3075 de 1997, y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela).

- Remplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.

- Afiliar a las manipuladoras y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlas a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al sistema de seguridad social integral.

- Subcontratar con las Asociaciones de Padres de Familia de acuerdo con lo ofrecido en las propuestas.

- Realizar el día anterior a la primera entrega de víveres, la jornada de limpieza y desinfección en cada unidad de servicio que incluya planta física,

equipos, utensilios y mobiliario. Debe repetirse esta jornada después de los períodos de vacaciones escolares (cortos y largos) y en caso de suspensión del servicio, incluyendo los cierres temporales por emergencias sanitarias u otras causas.

- Entregar a cada institución educativa para su diligenciamiento los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de residuos sólidos presentados en la propuesta y los formatos del programa de abastecimiento de agua aprobado por el supervisor del contrato.

- Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar un formato de visibilidad, el cual debe contener la siguiente información:

  - ✓ Número del contrato o convenio.
  - ✓ Fecha de suscripción del contrato o convenio.
  - ✓ Fecha de iniciación del servicio.
  - ✓ Minuta patrón y ciclos de menú.
  - ✓ Días de atención.
  - ✓ Número de manipuladores(as) de alimentos en la unidad.
  - ✓ Número de raciones diarias –Desayuno.
  - ✓ Número de raciones diarias – Almuerzos.
  - ✓ Número de raciones de otros tipos de complementos.
  - ✓ Número de beneficiarios.
  - ✓ Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

- *Etapa de operación y proceso*

  - Dotar mantener y reemplazar cada vez que se deterioren los implementos de aseo estipulados en los lineamientos para garantizar la prestación del servicio.

  - Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta

  - Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles luego de reportada la solicitud por parte de la sede educativa, supervisor, la interventoría externa, o los manipuladores de alimentos. En caso que se requiera retirar el equipo de la sede para su reparación o que su reparación o mantenimiento no sea inmediato,

el operador deberá garantizar la disponibilidad de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación o mantenimiento o remplazo del producto o alimento que se vea afectado por el daño del equipo, de manera que se garantice la prestación del servicio.

- Reportar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa con copia a la interventoría, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

Mantener y/o gestionar con la sede educativa y el ente territorial la adquisición de equipos y menaje faltante o por reposición, de acuerdo con lo establecido en los lineamientos técnicos administrativos y estándares del PAE.

- Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II "condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos", del Decreto 3075 de 1997.

- Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

- Realizar los recorridos de entrega de alimentos e insumos de limpieza y desinfección, de acuerdo al cronograma de rutas y periodicidad de entrega establecida en la etapa de alistamiento.

- Cumplir con las condiciones de trasporte estipuladas en la Resolución 002505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.

- Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.

- Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.
- Realizar remisión de entrega de víveres para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser

firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

- Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los alimentos los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.

- Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

- Atender las visitas a las unidades de servicio, bodegas, plantas y sedes administrativas y solicitudes del MEN y la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del Programa de Alimentación Escolar.

- Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría.

- Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.

- Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.

- Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.

- Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.

En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad “Ración Preparada en Sitio” a “Ración Industrializada”, debe realizar una solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato.

5.2.4.2. Obligaciones del operador para la modalidad ración industrializada

A continuación se describen las obligaciones que deben asumir los operadores en relación con los contratos y propuestas que suscriban para para ejecutar el PAE:

- *Generales*

- Realizar las actividades contempladas en los lineamientos técnico administrativos y estándares del programa de alimentación escolar del MEN.

- Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y trabamientos que afecten el objeto del contrato.

- No acceder a peticiones o amenazas de quienes actúen por fuera de la Ley con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho en contra de la Ley. Cuando se presentaren tales peticiones o amenazas, deberá informar inmediatamente de su ocurrencia al ICBF, y/o a las demás autoridades competentes para que ellas adopten las medidas correctivas que fueren necesarias. El incumplimiento de esta obligación y la celebración de pactos o acuerdo prohibidos dará lugar a la terminación del contrato.

- Contar con el personal idóneo y competente, el cual debe cumplir con las obligaciones, requisitos, experiencia y habilidades contenidos en los lineamientos técnicos del Programa.

- Asegurar la continuidad de las actividades y la garantía de los recursos físicos, humanos, tecnológicos, logísticos y materiales necesarios para el buen desarrollo del programa.

- Garantizar en las actividades a desarrollar para la ejecución del programa un enfoque que propenda por la conservación del medio ambiente y por las buenas prácticas ambientales.

- Utilizar el logo del MEN en papelería, remisiones de despacho, formatos de seguimiento, y piezas publicitarias utilizadas para la ejecución del contrato, de acuerdo con el manual de imagen del ministerio.

- Desarrollar la operación del Programa de Alimentación Escolar de acuerdo al plazo, especificaciones y a los lineamientos técnicos administrativos y estándares del MEN.

- *Etapa de alistamiento*

- Adecuar con base a las normas higiénico-sanitarias establecidas del Decreto 3075 de 1997 una planta de producción o ensamble. En este caso, tener acta de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicada la bodega, ensamble o planta de producción con fecha no superior a un (1) año, antes de la fecha de entrega de la propuesta y debe tener concepto favorable, el cual debe mantenerse durante la ejecución del contrato. En caso de no contar con ella, soportar documentalmente la solicitud de la misma y su seguimiento.

- Realizar un plan de saneamiento para la planta de producción o ensamble por escrito que incluya:

Programa de limpieza y desinfección, con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos.
- ✓ Productos químicos a utilizar con fichas técnicas.
- ✓ Cuadro de preparación de soluciones, usos, procedimientos y tipos de aplicación.
- ✓ Formatos de monitoreo y control

Programa de residuos sólidos, con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos.
- ✓ Tipos de residuos.
- ✓ Procedimientos de separación en la fuente, almacenamiento y disposición final.
- ✓ Código de colores.
- ✓ Impacto ambiental.
- ✓ Formatos de monitoreo y control.

Programa de control de plagas, con un contenido mínimo de:

- ✓ Objetivos.
- ✓ Caracterización de plagas.
- ✓ Tipo de control (físicos y químicos).
- ✓ Periodicidad y métodos de aplicación.
- ✓ Sustancias químicas con fichas técnicas.
- ✓ Empresa que prestará el servicio.

- Elaborar un ciclo de menú con un mínimo de 21 días de acuerdo a las minutas patrón estipuladas en el presente lineamiento.

- Presentar una propuesta de compras locales, entendidas como aquellas que

se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar, que incluya el porcentaje mensual ofertado en la propuesta y el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica. Priorizar los proveedores que se encuentren en:

- ✓ Organizaciones de productores que estén o hayan participado en el Proyecto Apoyo a Alianzas Productivas del Ministerio de Agricultura y que estén comercializando sus productos de manera asociativa.
- ✓ Organizaciones de productores que estén o hayan participado del Proyecto de Oportunidades Rurales del Ministerio de Agricultura y que estén en disposición de participar dentro de un proyecto de alianzas productivas con los operadores del Programa.
- ✓ Organizaciones de productores que potencialmente estén en capacidad y en disposición de participar en uno de los proyectos anteriores.
- ✓ Productores apoyados por el DPS Departamento para la Prosperidad Social

- Estandarizar el ciclo de menú por ración y número total de raciones a atender en cada sede educativa y ubicarlo de manera visible en cada restaurante escolar.

- Establecer rutas de entrega (Modelo Operativo) de complementos alimentarios a cada sede educativa de acuerdo a los cupos adjudicados en cada una de ellas.

- Establecer y documentar un programa de abastecimiento de agua, de acuerdo a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 que contenga como mínimo:

  - ✓ Objetivos.
  - ✓ Descripción general de la disponibilidad y calidad del agua con la que se cuenta en las unidades de servicio adjudicadas (de acuerdo a diagnóstico realizado).
  - ✓ Estrategias a implementar para garantizar el servicio en calidad de potabilidad.
  - ✓ Formatos de monitoreo y control.
  - ✓ Planeación de acciones conjuntas con la entidad competente, para garantizar el abastecimiento del agua potable para el servicio de alimentación.
  - ✓ Actividades de limpieza periódica de tanques de almacenamiento.
  - ✓ Prácticas de ahorro y cuidado del agua.

- ✓ Acciones a aplicar en casos de contingencia como derrames de sustancias químicas a las fuentes de agua, suspensión del servicio o emergencias específicas.

- Garantizar que el personal manipulador de alimentos de la planta de producción y embalaje, tengan como mínimo la siguiente documentación: certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos expedido por un ente autorizado por la autoridad sanitaria correspondiente, certificados médicos de aptitud laboral expedido por un médico especialista en salud ocupacional o en trabajo, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito, de conformidad con la resolución 2346 de 2007.

- Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada procesador de alimentos y auxiliar de bodega, que contenga como mínimo: copia del certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, certificados médicos de aptitud laboral, hoja de vida en la que certifique la mayoría de edad y alfabetismo. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe cumplir con este requisito.

- Dotar mínimo de dos uniformes al personal manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y que contenga como mínimo pantalón, camisa o bata blanca (no deben poseer botones, sólo cremalleras, cierres o broches y sin bolsillos de la cintura hacia arriba), gorro que cubra completamente el cabello, y delantal plástico para las actividades de aseo y limpieza y un par de zapatos antideslizantes, de color claro, cubiertos y en material no poroso (no tela).

- Remplazar la dotación de los uniformes y/o zapatos cada vez que sea necesario.

- Afiliar a las manipuladoras y al personal auxiliar de bodega al Sistema de Seguridad Social integral en caso de vincularlos a través de un contrato laboral y, en caso de vincularlas a través de otra la modalidad de contratación, verificar que se encuentren cotizando de manera independiente al sistema de seguridad social integral.

- Subcontratar con las Asociaciones de Padres de Familia de acuerdo a lo ofrecido en las propuestas

- Elaborar y ubicar en lugar visible del restaurante escolar un formato de

visibilidad, el cual debe contener la siguiente información:

- ✓ Número del contrato o convenio.
- ✓ Fecha de suscripción del contrato o convenio.
- ✓ Fecha de iniciación del servicio.
- ✓ Minuta patrón y ciclos de menú.
- ✓ Días de atención.
- ✓ Número de raciones diarias –Desayuno.
- ✓ Número de raciones de otros tipos de complementos.
- ✓ Número de beneficiarios.
- ✓ Línea de Atención al Ciudadano y correo electrónico que determine el ente territorial, para la atención de peticiones, quejas y reclamos.

- *Etapa de operación y proceso*

- Realizar cambios de menú solo en caso de: falta de disponibilidad de un alimento, madurez o deterioro de frutas y verduras por condiciones de almacenamiento o por cosecha, de acuerdo a la lista de intercambios presentada en la propuesta

- Implementar buenas prácticas de manufactura (BPM), de acuerdo a lo establecido por TÍTULO II "condiciones básicas de higiene en la fabricación de alimentos", del Decreto 3075 de 1997.

- Cumplir durante la ejecución del contrato con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005, la Resolución 333 de 2011 y las demás normas vigentes acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

- Realizar los recorridos de entrega de complementos alimentarios, de acuerdo al cronograma de rutas establecido en la etapa de alistamiento.

- Cumplir con las condiciones de trasporte estipuladas en la Resolución 2505 de 2004, para carne, pescado y alimentos fácilmente corruptibles.

- Contar con una carpeta física en bodega y otra en cada uno de los vehículos trasportadores, que contengan el acta de inspección sanitaria del vehículo otorgada por cada ente municipal de salud, el certificado de capacitación básica en manipulación de alimentos, para el conductor y su ayudante (en caso de tenerlo), mantenimiento de unidades de frío, la matrícula del vehículo, copia del SOAT, copia de la licencia de conducción y la ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad, y condiciones del mismo.

- Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo a los programas presentados.

- Realizar remisión de entrega de complementos alimentarios para cada unidad de servicio, en la cual se relacione el nombre de la Sede Educativa, el nombre del docente encargado del restaurante escolar, el número de cupos adjudicados y atendidos, la modalidad de atención, los días de atención para los cuales se están enviando los víveres, el tipo de alimento, la unidad y cantidad de entrega y un espacio de observaciones. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

- Evidenciar por escrito por parte de quien recibe los complementos alimentarios los faltantes o devoluciones por no cumplimiento de las características propias de los alimentos.

- Reponer devoluciones o entregar faltantes de complementos alimentarios antes de la entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

- Atender las visitas y solicitudes del MEN y de la entidad territorial a través de la supervisión e interventoría del Programa de Alimentación Escolar y/o diferentes entes de control y/o actores del PAE.

- Responder a los requerimientos realizados por la supervisión e interventoría.

- Diseñar e implementar planes y acciones de mejora con base en los incumplimientos presentados en las visitas de supervisión e interventoría.

- Realizar el seguimiento y participar de los comités de seguimiento PAE conformados y programados en las diferentes Sedes Educativas.

- Efectuar seguimiento y registro de raciones entregadas y beneficiarios atendidos, por cada sede educativa, de acuerdo con el procedimiento establecido por el ente contratante como soporte de pago.

- Realizar compras locales mensuales, entendidas como aquellas que se realicen en el ámbito municipal, departamental o distrital de la zona donde vaya a operar de acuerdo al alcance del contrato, e informar por escrito al supervisor del contrato como mínimo el nombre del proveedor, producto a comprar y ubicación geográfica.

En caso de que el operador requiera cambiar de modalidad "Ración Industrializada" a "Ración Preparada en Sitio", debe realizar la solicitud con la justificación técnica al supervisor del contrato una solicitud

5.2.5. Modalidades de Contratación

Teniendo en cuenta que el artículo 95 de la ley 489 de 1998 establece que las entidades públicas podrán asociarse con el fin de cooperar en el cumplimiento de funciones administrativas o de prestar conjuntamente servicios que se hallen a su cargo, mediante la celebración de convenios interadministrativos, el MEN cofinanciará la ejecución del programa a través de la suscripción de *convenios interadministrativos de cooperación* con los entes territoriales de acuerdo con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes.

Una vez suscritos los convenios interadministrativos entre el MEN y el ente territorial, a este le corresponderá adelantar la contratación del Programa de Alimentación Escolar con sujeción a la Ley 80 de 1993 y Ley 1150 de 2007, sus Decretos reglamentarios y demás normas vigentes sobre la materia que las reglamenten, modifiquen o adicionen.

El ente territorial deberá adoptar como documentos integrantes de dicha contratación, los lineamientos técnico administrativos del MEN y las obligaciones determinadas en los convenios interadministrativos.

Igualmente, el ente territorial deberá seguir las indicaciones que le imparta la asistencia técnica, administrativa, jurídica y financiera que contrate el Ministerio de Educación Nacional para la implementación del PAE.

5.3. Ejecución del Programa de Alimentación Escolar

El suministro de alimentos implica el montaje o adecuación de un servicio que garantice las condiciones básicas establecidas en el Decreto No. 3075 de 1997, para ofrecer una alimentación inocua, variada, oportuna y de alta calidad nutricional, que se encuentre acorde con el recurso financiero asignado y permita el bienestar de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios del servicio.

El operador del servicio debe garantizar el desarrollo del PAE conforme a los objetivos, normativa vigente y los lineamientos técnicos administrativos establecidos por el MEN, además de lo pactado en el contrato y a través de las

obligaciones técnicas planteadas como los mínimos que deben cumplir los operadores, de acuerdo en el numeral 5.2.3. de este lineamiento y las adicionales que el ente territorial de acuerdo a su cofinanciación estime convenientes.

5.3.1. Etapas de la ejecución

5.3.1.1. Etapa de alistamiento: es aquella concebida entre el perfeccionamiento del contrato y el inicio de operación. El plazo lo establecerá el supervisor del contrato una vez se perfeccione el mismo sin exceder el inicio del calendario escolar.

5.3.1.2. Etapa de operación: durante la cual se desarrolla la ejecución y desarrollo del proceso productivo.

5.4. Sistemas de información

Los entes territoriales deberán asegurar los recursos físicos, tecnológicos, humanos y procedimentales para la operación de los Sistemas de Información que el MEN disponga para el registro de la información propia de cada una de las etapas del Programa.

5.5. Esquema de Seguimiento, Monitoreo y Control

5.5.1. Desde el equipo de seguimiento, monitoreo y control del MEN

El MEN implementará el Sistema de Seguimiento Monitoreo y Control al Programa de Alimentación Escolar desde el ámbito administrativo, técnico, financiero y jurídico que garantice la debida ejecución del Programa y de los recursos aportados por las diferentes fuentes de financiación. Para ello el MEN revisará, actualizará y complementará las herramientas administrativas y tecnológicas existentes que faciliten la consecución de este objetivo.

Los entes territoriales y demás agentes acogerán el Sistema de Seguimiento Monitoreo y Control del PAE implementado por el MEN, y reportaran a éste la información que para el efecto se defina en los plazos, formatos y medios que se establezcan.

5.5.2. Sistema de supervisión e interventoría

Con el fin de proteger la moralidad administrativa, de prevenir la ocurrencia de actos de corrupción y de tutelar la transparencia de la actividad contractual, los entes territoriales están obligados a vigilar permanentemente la correcta ejecución del PAE y el objeto contratado con los operadores elegidos en el marco de la ley 80 a través de un supervisor o un interventor según corresponda de acuerdo con lo normado por el artículo 83 de la Ley 1474 de 2011.

5.5.3. Desde las veedurías

En relación con el PAE, se debe facilitar el ejercicio de la veeduría ciudadana mediante la participación de la comunidad en la planeación, ejecución y seguimiento, así:

- ✓ Derecho a recibir información sobre la asignación y ejecución de recursos, la selección de establecimientos educativos, beneficiarios y operadores, y condiciones de prestación del servicio.

- ✓ Derecho a visitar las unidades de servicio para constatar la información recibida sobre el servicio o atender quejas de la comunidad sobre el programa.

- ✓ Trámite y gestiones para la atención de quejas y reclamos sobre el PAE ante las instancias correspondientes (Personerías, MEN, Entes Territoriales, entre otros.)

La evaluación permite establecer el grado de alcance de los objetivos de un proyecto, la pertinencia de los métodos utilizados, el aprovechamiento de sus recursos y el impacto en sus beneficiarios, y debe realizarse mediante la recolección, el seguimiento, el análisis, la investigación y la retroalimentación de información clave, que permita prescribir las decisiones necesarias para mejorar los resultados[24].

[24] Dirección de Evaluación, Acuerdos conceptuales Sede Nacional, mayo de 2004.

6. GESTIÓN AMBIENTAL

La ejecución del PAE se fundamenta en el compromiso sobre el cuidado, la prevención y la preservación del medio ambiente, así como en la construcción de un entorno saludable, que contribuya a mitigar el impacto ambiental que genera el servicio de alimentación escolar y los productos que entrega a los beneficiarios del mismo.

Todos los actores que conforman el PAE deben, conocer, promover y aplicar los principios fundamentales para la promoción y aplicación de acciones a favor del medio ambiente:

- Conocer y cumplir con la legislación ambiental vigente.
- Identificar, dimensionar y revisar permanentemente el impacto ambiental derivado de las actividades de operación del programa, para diseñar o ajustar las acciones de mitigación, corrección o compensación que correspondan.
- Priorizar a nivel interno el uso racional del agua, y combustibles (gas, energía, la leña.)
- Aplicar acciones de prevención de la contaminación, manejo de riesgos y contingencias y la correcta gestión ambiental.
- Definir y mantener una estructura de recurso humano que garantice el desarrollo de las estrategias, programas y acciones de carácter ambiental.
- Poner en práctica las iniciativas que aumenten el grado de conciencia ambiental de funcionarios, proveedores, contratistas, y beneficiarios que, como resultado de sus actividades, puedan generar impactos ambientales.
- Promover la educación ambiental con los agentes educativos y la comunidad beneficiaria del programa.
- En caso de contar con un Sistema de Gestión Ambiental, informar y difundir permanentemente a los miembros de la organización y al público en general, la política, estrategias y acciones ambientales con sus resultados, así como las perspectivas de la gestión ambiental.
- Colaborar por medio de los programas del plan de saneamiento y las actividades de las diferentes dependencias de la organización, para que los organismos gubernamentales y la sociedad en general, mejore la calidad ambiental.

Los aspectos ambientales del PAE están relacionados con el manejo de los residuos sólidos, el consumo indirecto de los recursos naturales, los vertimientos domésticos generados en la operación del programa y las emisiones producidas en algunos puntos rurales por la quema de los residuos y el uso de leña como combustible para la preparación de los alimentos.

A continuación se describen algunas medidas que se deben considerar con relación a los residuos sólidos:

- ✓ Separación en la fuente de los residuos reciclables y no reciclables.
- ✓ Aprovechamiento de los residuos reciclables, convenios con organizaciones dedicadas a la gestión de los residuos sólidos, lombricultura, compostaje, reciclaje, entre otras opciones.
- ✓ La infraestructura en la que se operan los programas debe incluir un lugar para el almacenamiento temporal de los residuos sólidos, que cumpla con los requerimientos de los Decreto No. 1713 de 2002 , emitido por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial – MAVDT (Residuos Sólidos) y 835 de 2005.
- ✓ El manejo de los residuos especiales (electrónicos) debe devolverse a los proveedores, de acuerdo con el Decreto No. 4741 de 2005.
- ✓ En las regiones más apartadas del país en las que no existe un servicio adecuado de aseo, deben adoptarse medidas para el manejo adecuado de los residuos por medio de la selección y enterramiento de los Residuos, en condiciones sanitarias y ambientalmente aceptables. Es así que, se prohíbe la quema de los residuos sólidos, pues esta práctica genera sustancias altamente tóxicas, tanto para el medio ambiente como para la salud de las personas que se exponen a estas.
- ✓ El Programa de residuos sólidos debe contener el manejo adecuado de los residuos sólidos, así como los proyectos o alternativas de aprovechamiento de éstos.
- ✓ Se debe propiciar, en los servicios de alimentación de las instituciones educativas, el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura hidráulica (tuberías, tanques de almacenamiento de agua, sanitarios, lavamanos), con el fin de evitar filtraciones, derrames y desperdicios de agua.
- ✓ Se debe coordinar con las Alcaldías que en los servicios de alimentación de las instituciones educativas se dé el mantenimiento preventivo y correctivo de la infraestructura eléctrica (cableado, toma corrientes, luminarias), con el fin de evitar cortos eléctricos y desperdicio de energía.

- ✓ El uso de elementos ahorradores de agua y energía. Se debe tener predilección por instalaciones sanitarias de bajo consumo de agua, luminarias y electrodomésticos de alta eficiencia energética. (Decreto No. 2331 de 2007, y Resoluciones Nos. 18 0606 de 2008 del Ministerio de Energía y 1511 de 2010 del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial).

- ✓ Los vertimientos relacionados con los servicios de alimentación, generalmente son de tipo doméstico, por lo que, de acuerdo con el Decreto No. 1594 de 1984 estos vertimientos deben llevarse al alcantarillado bajo ciertos parámetros. En este aspecto se debe considerar que todas las unidades aplicativas en las que opere el programa, deben verter sus aguas residuales al alcantarillado; aquellas que se encuentren en zonas rurales y que no cuenten con un sistema de alcantarillado, deben verter sus aguas por medio de tanques sépticos. En este sentido, los vertimientos directos a las fuentes de agua (canales, ríos, quebradas, lagunas, humedales) están totalmente prohibidos.

- ✓ La selección de proveedores que desarrollan actividades industriales de gran impacto ambiental, dentro de su gestión deben contemplar el desarrollo y mantenimiento de Sistemas de Gestión Ambiental, Planes de Gestión Ambiental, Licencias Ambientales, Sellos Verdes o Certificaciones de Comercio Solidario con el fin de prevenir o mitigar los Aspectos Ambientales asociados a la prestación del servicio del PAE.

7. ANEXOS

7.1. Minutas patrón para Desayuno, Complemento Alimentario Jornada de la Tarde y Almuerzo con adición de Bienestarina para las modalidades de ración preparada en sitio y ración industrializada

ANEXO 1 – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio - desayuno – complemento alimentario jornada tarde. 4 – 6 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Servicio : **PREVENCION**
Sub-Proyecto : **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**
Grupo de Edad : **4 - 6 años 11 meses**

DESAYUNO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido
Mezcla Vegetal					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Lácteos*					
Leche en polvo ò	Todos los días	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Carnes- huevos-quesos-leguminosas					
Huevo ó	3 veces/semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Queso campesino ó		30 gr	30 gr	30 gr	1 porción pequeña
Carne roja ó		50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana
Pollo (pechuga) ó		66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana
Leguminosa		15 gr	15 gr	42 gr	3 1/2 cucharas soperas
Cereal - Acompañante**					
Pan ó arepa de maiz ó	Todos los días	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad mediana
Arroz ó		30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas
Pasta ó		20 gr	20 gr	60 gr	1 porción mediana
Papa ó plátano ó ñame, etc		65 gr	50 gr	55 gr	1 unidad mediana o tres tajadas
Fruta***					
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar ò	Todos los dias	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Chocolate ò		16 gr	16 gr	16 gr	1/2 pastilla
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada
Grasa****					
Aceite o Mantequilla	Todos los días	6 cc/gr	6 cc/gr	6 cc/gr	1/2 cucharada

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	**349**	**13,4**	**12,5**	**47,3**	**241,8**	**3,9**
RECOMENDACIONES DIARIAS	**1637**	**49,1**	**54,6**	**237,3**	**600,0**	**10,3**
% ADECUACION	**21%**	**27,4%**	**22,9%**	**19,9%**	**40,3%**	**37,9%**

* **Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es la necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche. **Leche en Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben ofrecer, con frecuencia diaria, *13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida adicional*, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.
** **Cereal - Acompañante:** se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc
*** **Frutas:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.
**** **Grasas:** La oferta de mantequilla debe ser solamente para los días en que se suministra queso

Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.
Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.

Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.

ANEXO 2 - Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio - desayuno – complemento alimentario jornada tarde. 7 – 12 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Servicio : **PREVENCION**
Sub-Proyecto : **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**
Grupo de Edad : **7 - 12 años 11 meses**

DESAYUNO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	Cantidad P. Servido	Unidad Casera de Servido
Mezcla Vegetal					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Lácteos*					
Leche en polvo ò	Todos los días	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Carnes- huevos-quesos					
Huevo ó	3 veces/semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Queso campesino ó		30 gr	30 gr	30 gr	1 porción pequeña
Carne roja ó		50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana
Pollo (pechuga) ó		66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana
Leguminosa		15 gr	15 gr	42 gr	3 1/2 cucharas soperas
Cereal - Acompañante**					
Pan ó arepa de maiz ó	Todos los días	70 gr	70 gr	70 gr	1 unidad mediana
Arroz ó		30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas
Pasta ó		30 gr	30 gr	90 gr	1 porción mediana
Papa ó plátano ó ñame, etc		78 gr	60 gr	65 gr	1 unidad mediana o tres tajadas
Fruta***					
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar ò	Todos los dias	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Chocolate ò		16 gr	16 gr	16 gr	1/2 pastilla
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada
Grasa					
Aceite o Mantequilla	Todos los días	6 cc/gr	6 cc/gr	6 cc/gr	1/2 cucharada

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	**388**	**14,0**	**12,6**	**56,2**	**246,5**	**4,2**
RECOMENDACIONES DIARIAS	**1958**	**58,7**	**65,3**	**283,9**	**800,0**	**15,0**
% ADECUACION	**20%**	**23,9%**	**19,3%**	**19,8%**	**30,8%**	**28,3%**

* **Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es la necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche. **Leche en Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben ofrecer, con frecuencia diaria, *13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida adicional*, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.
** **Cereal - Acompañante:** se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc
*** **Frutas:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.
**** **Grasas:** La oferta de mantequilla debe ser solamente para los días en que se suministra queso

Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.
Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.

Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.

ANEXO 3 – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio - desayuno – complemento alimentario jornada tarde. 13 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Servicio : **PREVENCION**
Sub-Proyecto : **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**
Grupo de Edad : **13 - 17 años 11 meses**

DESAYUNO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	Cantidad P. Servido	Unidad Casera de Servido
Mezcla Vegetal					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Lácteos					
Leche en polvo ò	Todos los días	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Carnes- huevos-quesos					
Huevo ó	3 veces/semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Queso campesino ó		50 gr	50 gr	50 gr	1 porción mediana
Carne roja ó		50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana
Pollo (pechuga) ó		66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana
Leguminosa		20 gr	20 gr	56 gr	4 1/2 cucharas soperas
Cereal - Acompañante*					
Pan ó arepa de maiz ó	Todos los días	100 gr	100 gr	100 gr	1 unidad grande ó 2 unidades medianas
Arroz ó		45 gr	45 gr	103 gr	8 cucharas soperas
Pasta ó		45 gr	45 gr	135 gr	1 porción grande
Papa ó plátano ó ñame, etc		130 gr	100 gr	110 gr	1 unidad grande o 4 tajadas
Fruta* **					
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		50 - 75 gr	45 gr	240 cc	1 vaso 8 onzas
Azúcares					
Azúcar ò	Todos los dias	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Chocolate ò		16 gr	16 gr	16 gr	1/2 pastilla
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada
Grasa					
Aceite o Mantequilla	Todos los días	10 cc/gr	10 cc/gr	10 cc/gr	3/4 cucharada

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	**495**	**17,1**	**17,3**	**69,0**	**233,0**	**5,6**
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 - 17 AÑOS 11 MESES)	**2530**	**75,9**	**84,3**	**366,8**	**900,0**	**22,0**
% ADECUACION	**20%**	**22,5%**	**20,5%**	**18,8%**	**25,9%**	**25,7%**

* **Leche:** La porción de leche incluida en la minuta patrón, es la necesaria para preparar bebidas mitad agua-mitad leche. **Leche en Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben ofrecer, con frecuencia diaria, *13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida adicional*, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.
** **Cereal - Acompañante:** se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región, así se puede intercambiar pan, arepa, arroz, papa, plátano, etc
*** **Frutas:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.
**** **Grasas:** La oferta de mantequilla debe ser solamente para los días en que se suministra queso

Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido.
Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.

Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.

ANEXO 4– Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio – almuerzo. 4 – 6 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Servicio : **PREVENCION**
Sub-Proyecto : **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**
Grupo de Edad : **4 - 6 años 11 meses**

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	Cantidad P. Servido	Unidad Casera de Servido
Mezcla Vegetal*					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	11 - 17 gr	10 gr	180 cc	3/4 taza
Cereal o Raices o Plat.		23 gr	20 gr		
Leguminosa		5 gr	5 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja ó	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	50 gr	50 gr	35 gr	1 porción mediana
Huevo ó	1 vez / semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Pollo (pechuga) y	1 vez / semana	66 gr	60 gr	52 gr	1 porción mediana
Leguminosa***	2 veces/semana	10 gr	10 gr	28 gr	2 1/2 cucharas soperas
Cereal					
Arroz ó	4 veces/semana	30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	20 gr	20 gr	60 gr	1 porción mediana
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	4 veces/semana	65 gr	50 gr	55 gr	1 unidad mediana o tres tajadas
Arepa de maiz	1 veces/semana	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	45 - 70 gr	40 gr	45 gr	3 cucharas soperas
Frutas****					
Entera ó	Todos los días	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar ò	Todos los dias	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada
Grasa					
Aceite	Todos los días	13 gr	13 gr	13 cc	1 1/4 cucharada
Lácteos					
Leche en polvo ò	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Condimentos***					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	**579**	**21,3**	**18,2**	**78,7**	**214,4**	**6,5**
RECOMENDACIONES DIARIAS (4 - 6 AÑOS 11 MESES)	**1637**	**49,1**	**54,6**	**237,3**	**600,0**	**10,3**
% ADECUACION	**35%**	**43,4%**	**33,3%**	**33,1%**	**35,7%**	**63,1%**

* **Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben *adicionar*, con frecuencia diaria, *13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida*, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.
** **Sopa:** La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco
*** **Leguminosa:** Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas un vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.
**** **Frutas:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.
***** **Condimentos:** La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región y su inclusión, no genera gran impacto en el aporte nutricional; aún así, deben tenerse en cuenta para la programación de alimentos semanales.

Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.
Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.

ANEXO 5 – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio –almuerzo. 7 – 12 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Servicio : **PREVENCION**
Sub-Proyecto : **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**
Grupo de Edad : **7 - 12 años 11 meses**

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	P. Servido	Unidad Casera de Servido
Mezcla Vegetal*					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	200 cc	3/4 taza
Cereal o Raices o Plat.		46 gr	40 gr		
Leguminosa		10 gr	10 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja ó	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	70 gr	70 gr	50 gr	1 porción mediana
Huevo ó	1 vez / semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Pollo (pechuga) y	1 vez / semana	77 gr	70 gr	61 gr	1 porción mediana
Leguminosa***	2 veces/semana	15 gr	15 gr	42 gr	3 1/2 cucharas soperas
Cereal					
Arroz ó	4 veces/semana	30 gr	30 gr	69 gr	5 1/2 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	30 gr	30 gr	90 gr	1 porción mediana
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc ó	4 veces/semana	65 gr	50 gr	55 gr	1 unidad mediana o tres tajadas
Arepa de maiz	1 vez/semana	40 gr	40 gr	40 gr	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	56 - 81 gr	50 gr	55 gr	4 cucharas soperas
Frutas****					
Entera ó	Todos los días	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar ó	Todos los dias	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada
Grasa					
Aceite	Todos los días	13 gr	13 gr	13 cc	1 1/4 cucharada
Lácteos					
Leche en polvo ò	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Condimentos*****					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	**654**	**27,4**	**19,9**	**89,7**	**238,9**	**8,6**
RECOMENDACIONES DIARIAS (7 - 12 AÑOS 11 MESES)	**1958**	**58,7**	**65,3**	**283,9**	**800,0**	**15,0**
% ADECUACION	**33%**	**46,7%**	**30,5%**	**31,6%**	**29,9%**	**57,3%**

* **Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben *adicionar* , con frecuencia diaria, *13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida* , para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.
** **Sopa:** La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco
*** **Leguminosa:** Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas un vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.
**** **Frutas:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.
***** **Condimentos:** La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región y su inclusión, no genera gran impacto en el aporte nutricional; aún así, deben tenerse en cuenta para la programación de alimentos semanales.

Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.
Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.

ANEXO 6. – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio – almuerzo. 13 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Servicio : **PREVENCION**
Sub-Proyecto : **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**
Grupo de Edad : **13 - 17 años 11 meses**

ALMUERZO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	Cantidad P. Servido	Unidad Casera de Servido
Mezcla Vegetal*					
Bienestarina	Todos los días	10 gr	10 gr	10 gr	
Sopa o crema**					
Verduras	Todos los días	22 - 34 gr	20 gr	240 cc	1 taza
Cereal o Raices o Plat.		46 gr	40 gr		
Leguminosa		10 gr	10 gr		
Seco					
Carnes, huevo, leguminosas					
Carne roja ó	3 veces/semana (1 vez/semana Hígado)	90 gr	90 gr	65 gr	1 porción
Huevo ó	1 vez / semana	55 gr	50 gr	50 gr	1 unidad
Pollo (pechuga) y	1 vez / semana	100 gr	90 gr	78 gr	1 porción
Leguminosa***	2 veces/semana	20 gr	20 gr	56 gr	4 1/2 cucharas soperas
Cereal					
Arroz	4 veces/semana	45 gr	45 gr	103 gr	8 cucharas soperas
Pasta	1 vez / semana	45 gr	45 gr	135 gr	1 porción grande
Tubérculo / plátano / Derivados de cereal					
Papa, plátano, ñame, etc	4 veces/semana	97 gr	80 gr	85 gr	1 unidad grande o 4 tajadas
Arepa de maiz	1 vez/semana	50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad mediana
Hortalizas - verduras					
Verdura	Todos los días	56 - 81 gr	50 gr	55 gr	4 cucharas soperas
Frutas****					
Entera ó	Todos los días	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		50 - 75 gr	45 gr	240 cc	1 vaso 8 onzas
Azúcares					
Azúcar ò	Todos los dias	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada
Grasa					
Aceite	Todos los días	17 cc	17 cc	17 cc	1 1/2 cucharada
Lácteos					
Leche en polvo ò	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Condimentos*****					

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	**817**	**33,8**	**25,4**	**112,0**	**236,4**	**12,5**
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 - 17 AÑOS 11 MESES)	**2530**	**75,9**	**84,3**	**366,8**	**900,0**	**22,0**
% ADECUACION	**32%**	**44,6%**	**30,1%**	**30,5%**	**26,3%**	**56,8%**

* **Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina deben *adicionar*, con frecuencia diaria, *13 gramos de leche en polvo o 100 cc de leche líquida*, para dar cumplimiento con el aporte nutricional establecido.
** **Sopa:** La inclusión de sopa se debe adecuar a los hábitos alimentarios de la región; en caso de no ser costumbre su consumo, se distribuirán los alimentos por grupo, aumentando la porción en el seco
*** **Leguminosa:** Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas un vez a la semana por huevo y otra, por carne. La oferta de leguminosa no excluye la oferta de carnes.
**** **Frutas:** El peso bruto de las frutas varía de acuerdo con la parte comestible de cada una. En todo caso, debe asegurarse que el niño o niña consuma el peso neto definido, ya sea en porción o en jugo.
***** **Condimentos:** La inclusión de condimentos depende de los hábitos alimentarios de la región y su inclusión, no genera gran impacto en el aporte nutricional; aún así, deben tenerse en cuenta para la programación de alimentos semanales.

Cualquier modificación en la distribución o inclusión de alimentos en la Minuta Patrón, debe permitir mantener el aporte nutricional mínimo establecido. Minuta patrón sujeta a modificación con las nuevas recomendaciones de energía y nutrientes para la población colombiana, en proceso de adopción.
Ración de Bienestarina modificada el 21 de abril de 2009.

ANEXO 7. – Minuta patrón Ración industrializada lista desayuno

GRUPO ALIMENTO	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/ 5 días	TAMAÑO DE PORCIÓN (peso bruto)
			Cantidad (grs/ml)
Lácteos *	Leche entera, leche saborizada, avena, kumis, yogurt	Todos los días	200
Mezcla Vegetal	Bienestarina para el acompañante	Todos los días	4
Cereales	Acompañantes	Todos los días	40 - 50
Frutas	Fruta entera	2 veces / semana	100 - 230
Azúcares y Dulces	Postre	3 veces / semana	10 - 20

APORTE MÍNIMO DE CALORÍAS POR MENÚ: 415 kilocalorías

a. **LÁCTEOS**: Se incluye: Leche entera líquida, Leche saborizada líquida, Avena, Kumis, Yogurt. Si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.
b. **BIENESTARINA:** Se incluye Bienestarina todos los días en alguno de los acompañantes.
c. **CEREALES**: Es el acompañante preparado a partir de cereales se pueden incluir, además de los ingredientes de base, alimentos como huevo, mezclas vegetales y queso. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.
d. **FRUTAS:** Se incluyen frutas frescas enteras.
e. **AZÚCARES y DULCES:** Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

*** Leche en Servicios sin Bienestarina:** Las Unidades que no cuentan con el aporte nutricional de la Bienestarina, deben *ofrecer diariamente 50 cc de lácteo adicional.*

NOTA: ***ESTA MINUTA PATRON APLICA PARA NIÑOS ENTRE 4 Y 12 AÑOS. PARA LOS ADOLESCENTES DE 13 A 17 AÑOS SE MANTENDRÁN LAS PORCIONES DEFINIDAS PARA TODOS LOS ALIMENTOS, EXCEPTO PARA EL LACTEO OUE DEBERA SER DE 300 cc.***

APORTE NUTRICIONAL MINUTA PATRÓN - RACIÓN INDUSTRIALIZADA LISTA

VARIABLES	CALORIAS	PROTEINA	GRASAS	CARBOH.	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MINIMO MINUTA PATRÓN 4 – 12 años	427	10	16	62	273	19
REQUERIMIENTO PROM. 4-6 años	1637	49,1	54,6	237,3	600	10,3
% ADECUACIÓN	**26%**	**20,9%**	**29,3%**	**26,1%**	**45,4%**	**179,9%**
REQUERIMIENTO PROM. 7-12 años	1958	58,7	65,3	283,9	800	15
% ADECUACIÓN	**22%**	**17,5%**	**24,5%**	**21,8%**	**34,1%**	**123,6%**

VARIABLES	CALORIAS	PROTEINA	GRASAS	CARBOH.	CALCIO	HIERRO
	Kcal	g	g	g	mg	mg
APORTE MINIMO MINUTA PATRÓN 13 – 17 años	506	13	19	73	379	19
REQUERIMIENTO PROM. 13-17 años	2530	75,9	84,3	366,8	900	22
% ADECUACIÓN	**20%**	**17,4%**	**22,2%**	**19,9%**	**42.0**	**86,4**

7.2. Minutas patrón para Desayuno, Complemento Alimentario Jornada de la Tarde y Almuerzo sin adición de Bienestarina para la modalidad de ración preparada en sitio

ANEXO 8 – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio - desayuno – complemento alimentario jornada tarde. 4 – 6 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL DESAYUNO GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES						
Componente	**Grupo Alimento**		**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porcion servida**
				P. Bruto	**P. Neto**	
BEBIDA	**Lácteos**		Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o			13 g	13 g	
	Leche entera pasterizada			100 cc	100 cc	
	Cereal		Opcional			
	Avena/fécula de maíz			8-12 g	8-12 g	
ALIMENTO PROTEICO	Subgrupos de alimentos					
	Lácteos		3 veces por semana			
	Queso			30 g	30 g	30 g
	Carnes					
	Carne roja o blanca			50 g	50 g	32 g
	Huevo			55 g	50 g	50 g
	Leguminosas		Opcional			
	Frijol o lenteja o garbanzo			10g	10g	30 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**					
	Subgrupos de alimentos					
	Galletas/Tostadas		Todos los días	20-25 g	20-25 g	20-25 g
	Pan, ponque, Arepa, Bollo			35-60 g	35-60 g	35-60 g
	Arroz			30 g	30 g	67 g
	Plátano			100 g	60 g	60 g
	Papa ó yuca o Ñame			60-75 g	60 g	60 g
FRUTA	**Frutas**					
	Porción fruta entera		2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	70-80 g	70-80 g
AZÚCARES	Azúcar o panela		Total Semanal	65-80 g	65-80 g	
	Chocolate			18 g (porción)	18 g (porción)	
GRASAS	Aceite o mantequilla		Total semanal	25-30 g	25-30 g	

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

	Kcal	Proteina g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	337	12,8	12,2	46,1	178,5	2,4
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
Adecuación	20%	22,3%	22,2%	20,0%	29,8%	23,2%

ANEXO 9 - Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio - desayuno – complemento alimentario jornada tarde. 7 – 12 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL DESAYUNO GRUPO DE EDAD 7-12 AÑOS 11 MESES						
Componente	**Grupo Alimento**		**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porcion servida**
				P. Bruto	**P. Neto**	
BEBIDA	**Lácteos**		Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o			13 g	13 g	
	Leche entera pasterizada			100 cc	100 cc	
	Cereal		Opcional			
	Avena/fécula de maíz			8-12 g	8-12 g	
ALIMENTO PROTEICO	Subgrupos de alimentos					
	Lácteos		3 veces por semana			
	Queso			40 g	40 g	40 g
	Carnes					
	Carne roja o blanca			50 g	50 g	32 g
	Huevo			55 g	50 g	50 g
	Leguminosas		Opcional			
	Frijol o lenteja o garbanzo			15g	15g	45 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**					
	Subgrupos de alimentos					
	Galletas/Tostadas		Todos los días	35-40 g	35-40 g	35-40 g
	Pan, ponque, Arepa, Bollo			45-80 g	45-80 g	45-80 g
	Arroz			40 g	40 g	90g
	Plátano			117 g	70g	70 g
	Papa ó yuca o Ñame			70-87 g	70 g	70 g
FRUTA	**Frutas**					
	Porción fruta entera		2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	80-100 g	80-100 g
AZÚCARES	Azúcar o panela		Total Semanal	10-14 g	10-14 g	
	Chocolate			18 g (porción)	18 g (porción)	
GRASAS	Aceite o mantequilla		Total semanal	30-35 g	30-35 g	

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	**Proteina g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**
TOTAL	404	16	15,4	55	222,6	3,3
Recomendaciones diarias (7-12 años 11 meses)	1986	69,5	66,2	278	800	15
Adecuación	**20%**	**23,0%**	**23,2%**	**19,8%**	**27,8%**	**22,3%**

ANEXO 10 – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio - desayuno – complemento alimentario jornada tarde. 13 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL DESAYUNO GRUPO DE EDAD 13-17 AÑOS 11 MESES					
Componente	**Grupo Alimento**	**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porción servida**
			P. Bruto	**P. Neto**	
BEBIDA	**Lácteos**	Todos los días			200 cc (mitad agua - mitad leche)
	Leche en polvo o		13 g	13 g	
	Leche entera pasterizada		100 cc	100 cc	
	Cereal	Opcional			
	Avena/fécula de maíz		8-12 g	8-12 g	
ALIMENTO PROTEICO	**Subgrupos de alimentos**				
	Lácteos	3 veces por semana			
	Queso		50 g	50 g	50 g
	Carnes				
	Carne roja o blanca		50 g	50 g	32 g
	Huevo		55 g	50 g	50 g
	Leguminosas	Opcional			
	Frijol o lenteja o garbanzo		20g	20g	60 g
CEREAL ACOMPAÑANTE	**Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**				
	Subgrupos de alimentos				
	Galletas/Tostadas	Todos los días	45-50 g	45-50 g	45-50 g
	Pan, ponque, Arepa, Bollo		60-110g	60-110 g	60-110 g
	Arroz		50 g	50 g	112 g
	Plátano		180 g	110 g	110 g
	Papa ó yuca o Ñame		137 g	110 g	110 g
FRUTA	**Frutas**				
	Porción fruta entera	2 veces por semana	Depende del tipo de fruta	100-120 g	100-120 g
AZÚCARES	Azúcar o panela	Total Semanal	10-14 g	10-14 g	
	Chocolate		18 g (porción)	18 g (porción)	
GRASAS	Aceite o mantequilla	Total semanal	40-45 g	40-45 g	

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

	Kcal	Proteina g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	499	19,4	18,7	72,2	176,5	4,2
Recomendaciones diarias (13-17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22
Adecuación	**20%**	**21,7%**	**22,0%**	**20,2%**	**19,6%**	**19,1%**

ANEXO 11– Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio – almuerzo. 4 – 6 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS 11 MESES						
MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL DESAYUNO GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS						
Componente	**Grupo Alimento**		**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porcion servida**
				P. Bruto	**P. Neto**	
SOPA	Cereal		Opcional *	Depende del tipo de alimento	3-4%	150-180 cc
	Carne roja o Vísceras				5%	
	Tubérculos				18%	
	Verduras				10%	
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja		2 veces por semana	50 g	50 g	32 g
	Carne Blanca		2 veces por semana	50-75 g	50g	40 g
	Huevo		1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas		2 veces por semana	10 g	10 g	32 gr
CEREAL	**Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**					
	Subgrupos de alimentos					
	Arroz		Todos los días	35 g	35 g	78 g
	Pasta		Opcional	30 g	30 g	68 g
TUBERCULOS-RAICES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupos de alimentos					
	Papa, yuca, ñame, platáno		Todos los días	50-83 g	50 g	50 g
	Arepa o pan, etc		Opcional	40 g	40 g	40 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Hortalizas verduras y leguminosas verdes**					
	Verdura		Todos los días	52-86 g	50 g	50 g
JUGO	**Fruta**					
	Jugo poco ácido		Todos los días	Depende del tipo de fruta	55-60 g	180 cc
	Jugo ácido				45-55 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela		Total Semanal	70-90 gr	70-90 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla		Total semanal	25-30 g	25-30 g	
LECHE	**Lácteos**					
	Leche entera pasteurizada		Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo			13 g	13 g	13 g
	Queso			12 g	12 g	12 g

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	**Proteina g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**
TOTAL	541	18,4	19,1	73,7	183,7	3,6
Recomendaciones diarias (4-6 años 11 meses)	1643	57,5	54,8	230	600	10,3
Adecuación	33%	32,0%	34,8%	32,0%	30,6%	35,1%

* Los ingredientes de la sopa se calculan de acuerdo con el peso final esperado para la porción. La cantidad de alimento a utilizar en la sopa, debe restarse a la cantidad de alimento incluido en el seco.

ANEXO 12 – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio –almuerzo. 7 – 12 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 7-12 AÑOS 11 MESES						
MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL DESAYUNO GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS						
Componente	**Grupo Alimento**		**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porcion servida**
				P. Bruto	**P. Neto**	
SOPA	Cereal		Opcional *	Depende del tipo de alimento	3-4%	180-200 cc
	Carne roja o Vísceras				5%	
	Tubérculos				18%	
	Verduras				10%	
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja		2 veces por semana	70g	70 g	45 g
	Carne Blanca		2 veces por semana	78 g	70 g	56 g
	Huevo		1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas		2 veces por semana	15 g	15 g	49 g
CEREAL	**Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**					
	Subgrupos de alimentos					
	Arroz		Todos los días	40 g	40 g	90 g
	Pasta		Opcional	30 g	30 g	68 g
TUBERCULOS-RAICES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupos de alimentos					
	Papa, yuca, ñame, platáno		Todos los días	80 - 134	80 g	80 g
	Arepa o pan, etc		Opcional	60 g	60 g	60 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Hortalizas verduras y leguminosas verdes**					
	Verdura		Todos los días	68 - 103 g	60 g	60 g
JUGO	**Fruta**					
	Jugo poco ácido		Todos los días	Depende del tipo de fruta	55-60 g	180 cc
	Jugo ácido				45-55 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela		Total Semanal	70-90 gr	70-90 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla		Total semanal	30-35 g	30-35 g	
LECHE	**Lácteos**					
	Leche entera pasteurizada		Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	150 cc	150 cc	150 cc
	Leche en polvo			19.5 g	19.5 g	19.5 g
	Queso			18 g	18 g	18 g

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN					

	Kcal	Proteina g	Grasas g	CHO g	Calcio mg	Hierro mg
TOTAL	659	25,7	23,3	86,8	262,2	5
Recomendaciones diarias (7-12 años 11 meses)	1986	69,5	66,2	278	800	15
Adecuación	33%	36,9%	35,2%	31,2%	32,8%	33,1%

* Los ingredientes de la sopa se calculan de acuerdo con el peso final esperado para la porción. La cantidad de alimento a utilizar en la sopa, debe restarse a la cantidad de alimento incluido en el seco.

ANEXO 13. – Minuta patrón. - Ración para preparar en el sitio – almuerzo. 13 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL ALMUERZO GRUPO DE EDAD 13-17 AÑOS 11 MESES						
MINUTA PATRON TIEMPOS DE CONSUMO SEMANAL DESAYUNO GRUPO DE EDAD 4-6 AÑOS						
Componente	**Grupo Alimento**		**Frecuencia**	**Cantidad**		**Porcion servida**
				P. Bruto	**P. Neto**	
SOPA	Cereal		Opcional *	Depende del tipo de alimento	3-4%	200-300 cc
	Carne roja o Vísceras				5%	
	Tubérculos				18%	
	Verduras				10%	
ALIMENTO PROTEICO	Carne roja		2 veces por semana	90g	90 g	58 g
	Carne Blanca		2 veces por semana	90-135 g	90 g	72 g
	Huevo		1 vez por semana	55 g	50 g	50g
	Leguminosas		2 veces por semana	15 g	15 g	50 gr
CEREAL	**Cereales, raíces, tubérculos y plátanos**					
	Subgrupos de alimentos					
	Arroz		Todos los días	50 g	50 g	112 g
	Pasta		Opcional	45 g	45 g	102 g
TUBERCULOS-RAICES-PLATANOS-DERIVADOS DE CEREAL	Subgrupos de alimentos					
	Papa, yuca, ñame, platáno		Todos los días	100 - 167 g	100 g	100 g
	Arepa o pan, etc		Opcional	80 g	80 g	80 g
VERDURA FRÍA O CALIENTE	**Hortalizas verduras y leguminosas verdes**					
	Verdura		Todos los días	79 - 120 g	70 g	70 g
JUGO	**Fruta**					
	Jugo poco ácido		Todos los días	Depende del tipo de fruta	60-70 g	200 cc
	Jugo ácido				60-65 g	
AZÚCARES	Azúcar o panela		Total Semanal	80-100 gr	80-100 gr	
GRASAS	Aceite o mantequilla		Total semanal	40-45 g	40-45 g	
LECHE	**Lácteos**					
	Leche entera pasteurizada		Todos los días para consumo directo ó como adición de preparación.	100 cc	100 cc	100 cc
	Leche en polvo			19.5 g	19.5 g	19.5 g
	Queso			18 g	18 g	18 g

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO SEMANAL MINUTA PATRÓN						
	Kcal	**Proteina g**	**Grasas g**	**CHO g**	**Calcio mg**	**Hierro mg**
TOTAL	812	33,4	27,4	107,4	268	5,5
Recomendaciones diarias (13-17 años 11 meses)	2556	89,5	85,2	357,8	900	22
Adecuación	32%	37,4%	32,2%	30,0%	29,8%	24,8%

* Los ingredientes de la sopa se calculan de acuerdo con el peso final esperado para la porción. La cantidad de alimento a utilizar en la sopa, debe restarse a la cantidad de alimento incluido en el seco.

7.3. Minutas patrón para Refrigerios

ANEXO 14– Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio – refrigerio. 4 – 6 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Servicio : **PREVENCION**
Sub-Proyecto : **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**
Grupo de Edad : **4 - 6 años 11 meses**

REFRIGERIO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	Cantidad P. Servido	Unidad Casera de Servido
Lácteos					
Leche en polvo ò	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Yogurt o Kumis	2 veces/semana	100 cc	100 cc	100 cc	1/2 Taza
Cereal					
Pan	3 veces/semana	20 gr	20 gr	20 gr	1 unidad pequeña
Galletas de dulce ó sal ó	2 veces/semana	15 gr	15 gr	15 gr	2 unidades
Fruta					
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar ò	3 veces/semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera rasa - panela rayada
Grasa					
Mantequilla	3 veces/semana	3 gr	3 gr	3 gr	1/4 cuchara

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	**198**	**5,1**	**5,8**	**32,9**	**138,9**	**1,6**
RECOMENDACIONES DIARIAS	**1637**	**49,1**	**54,6**	**237,3**	**600,0**	**10,3**
% ADECUACION	**12%**	**10,4%**	**10,6%**	**13,9%**	**23,2%**	**15,5%**

ANEXO 15 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio – refrigerio. 7 – 12 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Servicio : **PREVENCION**
Sub-Proyecto : **PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR**
Grupo de Edad : **7 - 12 años 11 meses**

REFRIGERIO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	Cantidad P. Servido	Unidad Casera de Servido
Lácteos					
Leche en polvo ò	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Yogurt o Kumis	2 veces/semana	100 cc	100 cc	100 cc	1/2 taza
Cereal					
Pan	3 veces/semana	30 gr	30 gr	30 gr	1 unidad mediana
Galletas de dulce ó sal ó	2 veces/semana	15 gr	15 gr	15 gr	2 unidades
Fruta					
Entera ó	2 veces/semana	120 - 140 gr	112 gr	112 gr	1 porción mediana
en jugo		45 - 70 gr	40 gr	200 cc	1 vaso 7 onzas
Azúcares					
Azúcar ò	3 veces/semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada
Grasa					
Mantequilla	3 veces/semana	4 gr	4 gr	4 gr	1/4 cuchara

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	**231**	**5,6**	**6,4**	**37,2**	**142,8**	**1,9**
RECOMENDACIONES DIARIAS	**1958**	**58,7**	**65,3**	**283,9**	**800,0**	**15,0**
% ADECUACION	**12%**	**9,6%**	**9,8%**	**13,1%**	**17,8%**	**12,5%**

ANEXO 16 – Minuta patrón - Ración para preparar en el sitio - refrigerio. 13 – 17 años 11 meses

MINUTA PATRÓN POR TIEMPOS DE CONSUMO - SEMANAL

Servicio : PREVENCION
Sub-Proyecto : PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR
Grupo de Edad : 13 - 17 años 11 meses

REFRIGERIO

Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. Bruto	Cantidad P. Neto	Cantidad P. Servido	Unidad Casera de Servido
Lácteos					
Leche en polvo ò	3 veces/semana	13 gr	13 gr	100 cc	1/2 taza de leche
Leche entera pasteurizada		100 cc	100 cc		
Yogurt o Kumis	2 veces/semana	150 cc	150 cc	150 cc	1 vaso de 5 onzas
Cereal					
Pan	3 veces/semana	50 gr	50 gr	50 gr	1 unidad grande
Galletas de dulce ó sal ó	2 veces/semana	15 gr	15 gr	15 gr	2 unidades
Fruta					
Entera ó	2 veces/semana	155 - 181 gr	145 gr	145 gr	1 porción grande
en jugo		50 - 75 gr	45 gr	240 cc	1 vaso 8 onzas
Azúcares					
Azúcar ò	3 veces/semana	14 gr	14 gr	14 gr	1 cuchara sopera
Panela		15 gr	15 gr	15 gr	1 cuchara sopera - panela rayada
Grasa					
Mantequilla	3 veces/semana	5 gr	5 gr	5 gr	1/2 cuchara

APORTE NUTRICIONAL PROMEDIO MINUTA PATRON

	Kcal	Proteina gr	Lípidos gr	CHO gr	Calcio mgr	Hierro mgr
TOTAL DIARIO MINUTA PATRON	**303**	**7,5**	**8,0**	**50,0**	**173,4**	**2,6**
RECOMENDACIONES DIARIAS (13 - 17 AÑOS 11 MESES)	**2530**	**75,9**	**84,3**	**366,8**	**900,0**	**22,0**
% ADECUACION	**12%**	**9,8%**	**9,4%**	**13,6%**	**19,3%**	**11,8%**

7.4. Minutas patrón para las modalidades de emergencia

ANEXO 17. MINUTA PATRÓN DESAYUNO INDUSTRIALIZADO PARA EMERGENCIAS

GRUPO ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 días	TAMAÑO MÍNIMO DE PORCIÓN (peso bruto) Cantidad (g/ml)
Bebidas	Leche entera, leche saborizada, Avena, Néctares de fruta	Todos los días	200
Cereales	Acompañantes	Todos los días	30
Frutas	Fruta entera	2 veces / semana	100 – 230
Azucares y dulces	Postre	3 veces / semana	10 – 20

ESPECIFICACIONES:

a. BEBIDAS: De tipo comercial, en empaque UHT.

b. CEREALES: Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos comerciales derivados de cereales.

c. FRUTAS: Se incluyen frutas frescas enteras.

d. AZÚCARES y DULCES: Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

Nota: Esta minuta patrón aplica para los grupos de edad de 4 a 17 años 11 meses.

ANEXO 18. MINUTA PATRÓN REFRIGERIO REFORZADO INDUSTRIALIZADO PARA EMERGENCIAS

GRUPO ALIMENTOS	ALIMENTOS	FRECUENCIA SEMANAL/5 días	TAMAÑO MÍNIMO DE PORCIÓN (peso bruto) Cantidad (g/ml)
Lácteos	Leche entera, leche saborizada, Avena, Kumis, Yogurth, Kumis	Todos los días	240
Cereales	Acompañantes panificados	Todos los días	45 - 60
Frutas	Fruta entera	Todos los días	100 – 230
Azucares y dulces	Postre	3 veces / semana	20

APORTE MÍNIMO PROMEDIO SEMANAL: Mínimo el 25% de calorías y nutrientes para el grupo poblacional, así:

	CALORÍAS	PROTEÍNA	GRASAS	CHO'S	CALCIO
	Kcal	g	g	g	mg
25% DE LA RECOMENDACIÓN PROMEDIO (4 – 17 años 11 meses)	510	15.3	17.0	74.0	185.4

ESPECIFICACIONES DE LA MINUTA:

a. LÁCTEOS: Se incluye: Leche entera líquida, Leche saborizada líquida, Avena, Kumis, Yogurt; si no se cuenta con cadena de frío, los productos deben ser UHT.

En los lugares donde se dificulte la consecución de la presentación de 240 cc, se deberá entregar una unidad de 200 cc adicional, semanal (6 unidades de 200 cc/niño/semana)

b. CEREALES: Es el acompañante preparado a partir de cereales. Entre este tipo de preparaciones se encuentran productos de panadería.

c. FRUTAS: Se incluyen frutas frescas enteras.

d. AZÚCARES y DULCES: Se incluyen dulces como arequipe, panelita de leche, bocadillo, dulce de chocolate, entre otros.

Nota: Esta minuta patrón aplica para los grupos de edad de 4 a 17 años 11 meses.

8. BIBLIOGRAFÍA

Bellú R., Ortisi MT; scaglioni S, Agostini C, Salanitri vs, Riva E, Giovanni M. “Lipid and apoprotein A –I and B levels in obese school-age children: results of a estudy in the milan area”. J Pediatr Gastroenterol Nutr 1993; 16: 446 – 450.

Castro Janeth, Rojas Sonia Margarita, Ruiz César A. y otros. Estudio de costo estándar modalidad asistencia nutricional desayuno – almuerzo empresa privada. ICBF. Bogotá, D.C., 2002.

CONPES 113. Política Nacional de Seguridad Alimentaria. Bogotá. D.C. marzo de 2008.

DANE. Proyecciones Anuales de población por sexo, según grupos quinquenales de edad 1985-2015.

DANE. Encuesta Nacional de Hogares. Bogotá, D.C., 2001.

DANE. Encuesta Calidad de Vida 2003. Cálculos ICBF.

DANE. Proyecciones 2005.

Departamento Nacional de Planeación, DNP. Documento del Consejo de Política Económica y Social, CONPES Social No. 091 del 2005, Metas y estrategias de Colombia para el logro de los objetivos de Desarrollo del milenio 2015. Versión aprobada. Bogotá, 2005.

Departamento Nacional de Planeación, DNP. Documento del Consejo de Política Económica y Social, CONPES Social No. 097 de 2006. Versión aprobada. Bogotá, enero de 2006.

Decreto número 3075 de diciembre 23 1997, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones.

DNP- ICBF. Marco para las Políticas Públicas y Lineamientos para la planeación del desarrollo de la Infancia y Adolescencia en el Municipio. ICBF-DNP

ICBF. Dirección de Planeación, Subdirección de Programación. “Política de focalización ICBF, 2003 - 2006”. Bogotá, D.C., julio de 2003.

ICBF. Evaluación de la implementación de la modalidad Desayuno escolar. Bogotá, D.C., 2000.

ICBF. Guías alimentarias para la población colombiana. Bogotá, D.C., 1999.

ICBF. Resolución 3622. Marco General, orientaciones de Política Pública y Lineamientos de Atención Diferenciada en Materia de Familia, Infancia y Adolescencia en Grupos Étnicos de Colombia. Bogotá, D.C. 2007

ICBF. Tabla de composición de alimentos colombianos. Bogotá, D.C.2005

ICBF. Recomendaciones diarias de calorías y nutrientes para la población colombiana. Bogotá, D.C., 1988.

ICBF. Evaluación de la modalidad Almuerzo - Refrigerio con empresa privada. Bogotá, D.C., 1997-1999.

ICBF. Diagnóstico de las modalidades Refrigerio Reforzado y Almuerzo, administrados por asociaciones de padres de familia. Bogotá, D.C.1997-1999.

ICBF. Evaluación de Procesos y Resultados del Proyecto en el año 1992, la validación con algunas Regionales en 1995. ICBF - Dirección de Evaluación, Subdirección de Evaluación. Estudio de Alimentación Escolar. Bogotá, D.C., 2003.
ICBF. Lineamientos técnicos pata el Marco general y orientaciones de Políticas Públicas y Planes territoriales en Materia de Infancia y Adolescencia. Mayo 7 de 2007.
ICBF. Lineamientos técnicos para la inclusión y atención de familias. ICBF, febrero de 2008.
ICBF. Sistema de Supervisión- Interventoria de los contratos de aporte suscritos por el ICBF. Bogotá. D.C 2010.
ICBF. Recomendaciones de Ingesta de Energía y Nutrientes para la población Colombiana.2009.
ICBF-PMA. Soporte Institucional para el diseño del Sistema de Monitoreo y Evaluación del Programa de Alimentación Escolar en Colombia. Informe Final fase I y II. Marzo 2010.
ICONTEC Norma técnica NTS-USNA SECTORIAL COLOMBIANA 007. Norma sanitaria de manipulación de alimentos 2005.
Instituto para la Investigación Educativa y el Desarrollo Pedagógico. "Aspectos nutricionales en el aprendizaje y socialización en escolares en Santafé de Bogotá". P. 80.
Ley 715 de 2001. Sistema General de Participaciones. Bogotá, D.C., diciembre 21 de 2001.
Ley 1098 de 2006. Ley de Infancia y Adolescencia. Bogota.D.C. 8 de Noviembre de 2006
Ley 1176 de 27 de diciembre de 2007, por la cual se desarrollan los artículos 356 y 357 de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones.
Ley 1355 de 2009. Ley de Obesidad, Congreso de la República, 14 de octubre de 2009.
Ministerio de Salud-INS-ICBF-Sociedad Colombiana de Endocrinología -UNICEF-OPS-OMS- Colciencias. Prevalencia de los desórdenes por deficiencia de yodo e ingestión promedio de sal. Colombia, 1994-1998.
Ministerio de la Protección Social. Plan Nacional para la Niñez y Adolescencia.Bogotá.D.C 2008.
Murphy JM, Pagano ME, Nachmani J, Sperling P, Kane S, Klein man RE. "The relationship of school breakfast to psychosocial and academic functioning". Arch Pediatr Adolesc Med 1998; 152: 899 - 907.
OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.
Organización Panamericana de la Salud–OPS, Perfil del escolar en Colombia. 2000.
OMS. Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. 57 Asamblea Mundial de la salud. Abril 17 de 2004.

OPS. Vigilancia alimentaria y nutricional en las Américas. El costo de la malnutrición. México, 1989. p. 44.
Pollit, Ernesto. Nutrición y logros escolares. Revista Perspectivas, volumen 14 No. 4, 1984. p. 462.
Programa Mundial de Alimentos, PMA, Despacho de la Primera Dama, Ministerio de Educación. Voces de Suramérica sobre alimentación escolar. Medellín, 1999.
World Food Program Unesco. World Health Organization. “School Feeding Handbook”. Rome 1999.
UNIVERSIDAD NACIONAL - ICBF. Documento Final Proyecto de Lineamientos y Estándares de alimentación para la población colombiana aplicables a los servicios ICBF-SNBF, actualizados a la luz de los “Valores de referencia de ingesta de energía y nutrientes para la población colombiana” realizada durante la vigencia de 2005.